

DETERMINAR A QUANTIDADE DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS EXISTENTES NAS MARGARINAS E COMPARAR COM SEUS RÓTULOS.

Marlei Aparecida dos Santos¹, Carlos Eduardo Nascimento Sassano² (orientador) – Nutrição
marlei.santos@edu.ung.br

Resumo:

Cada vez mais a população, de um modo geral, tem-se preocupado com a qualidade dos alimentos consumidos, tanto em relação ao seu aspecto nutricional quanto aos possíveis efeitos maléficos que possam afetar diretamente a saúde e conseqüentemente a qualidade de vida. A hidrogenação industrial de óleos vegetais visa a modificação das suas estruturas, composição e consistências de óleos, o resultado é a produção de gorduras técnicas como a margarina que é um alimento que pode ser diariamente consumido de forma direta ou embutido em ingredientes de outras preparações caseiras e industriais. A formação do isômero trans resultante da hidrogenação de óleos vegetais vem sendo apontada nas últimas décadas como nocivo a saúde e mais danoso que a gordura saturada. Uma ferramenta importante para obtenção de informações desse tipo são os rótulos dos alimentos, que muitas vezes, dispõem de dados sobre o conteúdo nutricional, bem como frases que relacionam o seu consumo com benefícios para a saúde. A disponibilização de informações adequadas e compreensíveis sobre o conteúdo nutricional, que não levem o consumidor a erro, pode contribuir para a promoção da saúde e a redução do risco de doenças causadas por alimentos. Este trabalho tem o objetivo: de analisar margarinas vendidas em supermercado e confrontar com os seus rótulos. Materiais e método: O estudo foi realizado no laboratório de Bromatologia da Universidade Guarulhos no período de março a abril de 2014. Para a realização deste trabalho foram obtidas 5 amostras de margarinas existentes no mercado escolhidas aleatoriamente como consumidor final e que em seus rótulos contenham informações sobre gordura trans. A técnica empregada foi o Determinação de gordura pelo método de BLIGH- DYER. Resultados e conclusões: O Conjunto dos resultados encontrados nas características do perfil lipídicos das cinco amostras de margarinas analisadas apontam uma composição similar ao declarados em seus rótulos.

DESCRITORES: Margarina; Hidrogenação; Ácidos graxos trans.

Projeto elaborado com o apoio do Programa Institucional de Iniciação Científica da Universidade Guarulhos – PIBIC-Voluntário (Rodada I 2013).

¹ Graduanda do Curso de Nutrição da Universidade Guarulhos

² Professor do Curso de Nutrição da Universidade Guarulhos