
RESUMO SIMPLES: Estudo Original

DETERMINAÇÃO DE UMIDADE E CINZAS DE ÓLEOS DE COCO: LACUNAS EXISTENTES NA TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS, LEGISLAÇÕES E LITERATURA

Autor/coautores: Rafael Fernandes Almeida¹, Vanessa Regina Kunz², Tatielly de Jesus Costa³, Josilene Rosa de Sobral², Samanta Correia Ribeiro⁴.

Instituição: ¹Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Campinas – SP. ²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA), Barreiras – BA. ³Universidade de São Paulo (USP), Pirassununga – SP. ⁴Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza – CE.

Palavras-chave: Óleo de coco, Umidade, Cinzas.

INTRODUÇÃO

O óleo de coco é um alimento funcional bastante consumido no Brasil (COSTA MFN, et al., 2018). Sua qualidade é mensurada por parâmetros oficialmente padronizados, como a densidade, índice de acidez, ácido láurico, índice de iodo e índice de saponificação (CRUZ BCS, et al., 2018); enquanto outros carecem de mais pesquisas para uma possível padronização, a exemplo da umidade e conteúdo mineral (cinzas). Esta escassez de dados limita e dificulta a avaliação da qualidade deste óleo, pois umidade e cinzas são parâmetros mais simples e baratos de serem analisados, além de serem análises que podem ser combinadas, incinerando o resíduo obtido na determinação de umidade (BRASIL, 2008).

OBJETIVO

Avaliar a umidade e o conteúdo de cinzas em amostras de óleo de coco comerciais, almejando contribuir para futuras pesquisas e padronização destes parâmetros, em especial, pela Tabela Brasileira de composição de alimentos (TACO) e legislações vigentes.

MÉTODO

Foram adquiridos óleos de coco de quatro marcas (A, B, C, D) comercializadas oeste da Bahia. A análise de umidade foi determinada através do método 012/IV (BRASIL, 2008) com uso de estufa sem circulação de ar (DL-SE42L-De Leo). As cinzas foram mensuradas conforme o método 018/IV, utilizando mufla (UW2000-Coel). Os dados obtidos sofreram tratamento estatístico descritivo por meio do software Excel®, calculando-se a média aritmética e desvio padrão.

RESULTADOS

Os óleos de coco apresentaram uma ampla faixa de umidade e cinzas, sendo determinados valores entre $0,096 \pm 0,005$ % e $0,505 \pm 0,025$ % para umidade; e conteúdo de cinzas variando entre $0,010 \pm 0,001$ % e $0,104 \pm 0,005$ %. O óleo de coco da Marca D apresentou os melhores resultados, possuindo menor umidade, o que retarda a perda de vitaminas e antioxidantes, e evita más alterações em seus aspectos organolépticos; além de possuir menor conteúdo de cinzas, evitando contaminação em seu consumo. Estes dados podem servir de base para pesquisadores, TACO e órgãos reguladores de alimentos, para estudos e padronização destes parâmetros no produto.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O óleo de coco da Marca D apresentou os menores conteúdos de umidade e cinzas. Em suma, a padronização desses parâmetros é de grande importância, pois além de serem análises mais baratas e simples em comparação aos outros parâmetros que qualificam o óleo de coco, reduziria a lacuna existente

na literatura, TACO e legislações vigentes para este produto, o que minimizaria possíveis fraudes por parte das indústrias.

REFERÊNCIAS

1. BRASIL. Instituto Adolfo Lutz - IAL. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 2008. Disponível em: <http://www.ial.sp.gov.br/ial/publicacoes/livros/metodos-fisico-quimicos-para-analise-de-alimentos>. Acessado em: 26 de março de 2021.
2. COSTA MFN, et al. Alimentos funcionais: conhecimento e consumo por usuários de restaurante *self-service* em capital do nordeste brasileiro. Revista Eletrônica Acervo Saúde, 2018; 11(1): 2369-2379.
3. CRUZ BCS, et al. O tratamento térmico influencia as características físico-químicas e oxidativas do óleo de coco. Revista Semina: Ciências Biológicas e da Saúde, 2018; 39(1): 51-58.