



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA**  
**ESCOLA DE NUTRIÇÃO**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE**

**Autor:** Fabiana Martins Curvelo

**Título:** “Uma imersão no tabuleiro da baiana: o estudo do óleo de palma bruto (*Elaeis guineensis*)”.

### RESUMO

O **Objetivo** do presente trabalho foi avaliar a qualidade do óleo de palma bruto e daquele empregado na fritura de acarajés, consumidos na cidade de Salvador-Bahia. **Metodologia:** para avaliação das técnicas de fritura aplicou-se questionário semi estruturado a 149 baianas de acarajé distribuídas pelos 12 distritos sanitários da referida cidade. Com base nestes, foram coletados os 15 principais óleos empregados na fritura dos bolinhos e 149 amostras daquele empregado na fritura. A avaliação das características físico-químicas dos óleos incluiu: compostos polares totais (%), acidez (% de ácido palmítico), índice de peróxido (mEq/kg), índice de refração (40 °C) e medidas de cor (CIELAB). **Resultados:** na matéria prima foi observado que 73,33 % e 46,66 % das amostras apresentaram acidez e compostos polares, respectivamente, superiores ao limite estabelecido; o índice de peróxidos variou entre 0,5-4,5 mEq/kg e refração entre 1,4500-1,4590. Óleos contendo somente a fração oleína apresentaram-se mais luminosos e vermelhos em relação àqueles contendo ambas as frações. A avaliação das técnicas de fritura demonstrou que a maioria das baianas emprega mistura de oleína + estearina, repõe o óleo de fritura e utilizam equipamentos inadequados ao processo. Os dados físico-químicos do óleo da fritura indicaram elevada acidez, decréscimo do índice de refração, compostos polares e peróxidos dentro da normalidade, cor vermelha pouco expressiva. **Conclusões:** observou-se elevada heterogeneidade entre os óleos estudados e comprometimento da qualidade dos mesmos, embora se tenha observado boa estabilidade térmica. Recomendam-se ações educativas no setor e melhoria da matéria prima inicial para garantir um produto de qualidade.

**Palavras Chave:** *elaeis guinnesis*, fritura, acarajés

## ABSTRACT

**Objective** of the present study was to evaluate the quality characteristics of the main crude palm oils types, used by the "baianas do acarajé" in the deep frying. **Methodology:** based on 149 interviews of the "baianas", it was collected 15 different samples of the crude palm oil, and 149 samples by used in the akara deep frying. The analytic methods applied for the both oils included: acidity (mg/KOH), peroxides values (mEq/kg), polar compounds (%) and refraction index (40o), and color (CIELAB). **Results:** According with the obtained results, was identified that 73,33 % and 46,66 % from the samples present acidity and polar compounds, respectively above to the establish limit; the peroxides values vary between 0,5- 4,5 mEq/kg and the refraction between 1,4500-1,4590. The crude palm oils contend only the palm olein fraction presented more luminous and red than that with palm stearin and olein fraction. the frying technical evaluation demonstrated that the most of "baianas" apply a mixture of palm olein + palm stearin in the frying, *turn-over* the oil of the frying and use inadequate equipments to the process. The physical- chemical data in the frying oil indicated acidity raised, index of refraction decreases, polar compounds and peroxides below the discarding limit, and reduction of the red color of the oil. **Conclusion:** This study has observed great heterogeneity in palm oil samples studied, and quality damage as well.

**Key words:** *elaeis guinnesis, frying, akara*