



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

Autor: Clotilde Assis Oliveira

Título: “Fritura por imersão: estudo de caso em uma unidade de alimentação e nutrição”.

RESUMO

FRITURA POR IMERSÃO: ESTUDO DE CASO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Deusdélia Teixeira de ALMEIDA 1
Maria da Purificação Nazaré ARAÚJO 1
Gilênio Borges FERNANDES 2
Júlia Carvalho ANDRADE 3
Marina Oliveira Bonelli REBOUÇAS 3
Clotilde Assis OLIVEIRA 4

Objetivo: Avaliar o processo de fritura por imersão em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, localizada no Pólo Petroquímico de Camaçari - Bahia.

Métodos: Foram selecionadas aleatoriamente, durante três meses consecutivos, preparações à base de fritura por imersão dos cardápios oferecidos no almoço. A coleta de dados foi realizada via observação direta do processo e coleta de amostras de óleo. Para avaliar a qualidade dos óleos foram analisados: ácidos graxos livres (%), expressos em oléico), índice de peróxido (mEq/kg), índice de refração (40°C) e compostos polares totais (%).

Resultados: Verificaram-se inadequações no que se refere à temperatura empregada, tipo de equipamento, técnica de retirada do alimento após fritura e dos resíduos acumulados ao longo do processo, reposição do óleo, limpeza dos equipamentos e descarte do óleo de fritura. Nenhuma das amostras de óleo analisadas apresentou valores fora dos limites estabelecidos na literatura para as quatro determinações físico-químicas.

Conclusão: Apesar de todas as amostras de óleo se apresentarem dentro dos limites aceitáveis, alguns condicionantes relacionados ao processo de fritura estariam contribuindo para o aumento do valor calórico das preparações, alteração das suas características sensoriais dos produtos fritos e aumento do custo de produção.

Termos de indexação: oxidação lipídica, fritura por imersão, controle de qualidade unidade de alimentação e nutrição.

1 Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição, Departamento Ciência dos Alimentos. Salvador-BA, Brasil.

2 Universidade Federal da Bahia, Instituto de Matemática, Departamento de Estatística. Salvador-BA, Brasil.

3 Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição, Salvador-BA, Brasil.

4 Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição, Programa de Pós-graduação, Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde. End.: Av. Araújo Pinho, 32, Canela, CEP: 40110-150. Salvador-BA, Brasil. Correspondência para: C.A. OLIVEIRA. E-mail: <clotildeassis@yahoo.com.br>.

ABSTRACT

DEEP-FRYING: CASE STUDY IN A FOOD AND NUTRITION UNIT

Deusdélia Teixeira de ALMEIDA 1

Maria da Purificação Nazaré ARAÚJO 1

Gilênio Borges FERNANDES 2

Júlia Carvalho ANDRADE 3

Marina Oliveira Bonelli REBOUÇAS 3

Clotilde Assis OLIVEIRA 4

Objective: To evaluate the deep-frying process in a Food and Nutrition Unit (FNU), located at the Petrochemical Complex in Camaçari – Bahia.

Methods: They had been selected of random form, during three consecutive months, preparations to the base of deep-frying on menu offered in the lunch. The collection of data was carried through way direct comment of the process and collection of oil samples. To evaluate the quality of oils they had been analyzed: acid greasy free (%), Expresses in oléico), peroxide value (mEq/kg), total refractive index (40°C) and polar composites (%).

Results: Not conformity had been verified in that if it relates to the used temperature, type of equipment, technique of withdrawal of the food after deep-frying and the accumulated residues to the long one of the process, replacement of the oil, cleanness of the equipment and discarding of the deep-frying oil. None of the analyzed oil samples presented values is of the limits established in literature for the four determination physical and chemical.

Conclusion: Although all the oil samples if to present inside of the acceptable limits, some condicionantes related to the frying process would be contributing for the increase of the value caloric of the preparations, alteration of its sensorial characteristics of the deep-frying and increase of the production cost.

Indexing Terms: lipid oxidation, deep-frying, quality control, food and nutrition unit.

1 Federal University of the Bahia, School of Nutrition, Department Science of Foods. Salvador-BA, Brazil.

2 Federal University of the Bahia, Institute of Mathematics, Department of Statistics. Salvador-BA, Brazil.

3 1Federal University of the Bahia, School of Nutrition. Salvador-BA, Brasil.

4 Federal University of the Bahia, School of Nutrition, Program of After-graduation, Master's in Foods, Nutrition and

Health. Address.: Avenue Araújo Pinho, 32, Canela, CEP: 40110-150. Salvador-BA, Brazil.

Correspondence to: C.A.

OLIVEIRA. E-mail: <clotildeassis@yahoo.com.br>.