



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

**Autor: Valéria Macedo Almeida Camilo**

**Título: “Avaliação do processamento de fritura por imersão em estabelecimentos comerciais da cidade do Salvador - Bahia”.**

**RESUMO**

A fritura por imersão é um processo rápido e econômico de preparação dos alimentos, sendo influenciado por muitas variáveis, dentre as quais o tipo de equipamento, alimento e óleo utilizado, as condições do processamento, tempo, temperatura, quantidade de alimento frito entre outros. Não existe uma regulamentação brasileira que defina legalmente os aspectos concernentes ao processo de fritura de imersão, apenas o Informe Técnico da ANVISA. É importante salientar que a má condução da fritura acentua a ocorrência das reações oxidativas, térmicas e hidrolíticas dos óleos. Este trabalho foi conduzido com o objetivo de avaliar o processamento da fritura por imersão em estabelecimentos comerciais da cidade do Salvador-Bahia. Foram coletadas 180 amostras de óleo sendo 90 de óleo refinado e 90 de óleo submetido à fritura em 19 bares, 28 lanchonetes e 43 restaurantes, distribuídos nos diversos bairros de Salvador. A avaliação das técnicas de fritura foi realizada através da aplicação de questionário e a qualidade do óleo determinada a partir da análise de: compostos polares totais (%), ácidos graxos livres (%), índice de peróxido (meq/kg) e índice de refração (40°C). Os resultados demonstraram que a maioria dos estabelecimentos estudados não treinam os operadores de fritura; apresentam inadequações no referente ao controle das variáveis, equipamentos, temperatura e tipo de óleo empregado, o que pode comprometer a qualidade nutricional e sensorial do alimento frito. Baseados nos compostos polares totais, índice de acidez e peróxidos dos óleos de fritura, concluiu-se que 7,77, 12,22 e 2,2 %, dos estabelecimentos, respectivamente, deveriam descartar o óleo de fritura. Faz-se necessário ministrar formação aos manipuladores e proprietários dos estabelecimentos com a implantação de ações educativas, investindo na qualificação para a correta utilização do banho de fritura.

Palavras-chave: Fritura por imersão – Diagnóstico; Salvador (BA) – Bares, restaurantes, lanchonetes – Fritura.

## ABSTRACT

Deep frying is a fast, economical food preparation process, influenced by many variables, such as type of equipment, food and oil used. There is no Brazilian regulation which legally defines the aspects concerning the deep frying process, only a technical note from ANVISA. It is important to highlight that bad conduction of frying process increases frequency of oxidative, thermal and hydrolytic reaction of oils. This work was conducted to evaluate the deep frying process in commercial establishments in the city of Salvador-BA. 180 samples of oil were collected, 90 being refined oil and 90 oil which underwent frying in 19 bars, 28 fast food restaurants in 43 restaurants, distributed in several neighborhoods of Salvador. Evaluation of frying techniques was made through a quiz and oil quality was determined by analyzing: total polar compounds (%), free fatty acids (%), peroxide content (meg/kg) and refraction index (40°C). Results have shown that most studied establishments do not train their frying operators, present inadequacies regarding control of the equipment, temperature and type of oil used variables, which can compromise nutritive and sensory quality of the fried food. Based on polar compounds, acid index and peroxides of the frying oils, it is concluded that 7,77, 12,22 and 2,2 %, of the establishments, respectively, should discard the frying oils. It is necessary to give information to manipulators and establishment owners through implantation of educational actions, investing in qualification for the correct use of frying baths.

Keywords: Deep-frying – Diagnostic; Salvador (BA) – Bars, restaurants, fast food – Frying