



Evento	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	Extração de compostos fenólicos da torta de girassol
Autor	ANDRESSA DE ESPINDOLA SOBCZYK
Orientador	LIGIA DAMASCENO FERREIRA MARCZAK

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

AUTORA: ANDRESSA DE ESPÍNDOLA SOBCZYK

ORIENTADOR: LÍGIA DAMASCENO FERREIRA MARCZAK

EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS DA TORTA DE GIRASSOL

O girassol é uma das quatro principais culturas oleaginosas produtoras de óleo vegetal comestível em utilização no mundo. O processamento desses grãos para extração de óleo vegetal gera farelos e tortas como subprodutos, os quais apresentam grande potencial de utilização na alimentação animal, além da produção de concentrado ou isolado proteico. A torta de girassol apresenta em sua composição uma quantidade elevada de compostos fenólicos, que possuem grande capacidade antioxidante, embora sejam considerados antinutrientes em rações para animais. Para tornar a torta de girassol uma fonte de proteínas com alto valor nutricional e, conseqüentemente, de maior valor econômico, a extração desses compostos antinutricionais tem se apresentado de grande interesse, sendo este o principal objetivo deste trabalho.

A matéria prima utilizada foi adquirida diretamente da indústria e a extração dos compostos fenólicos foi realizada utilizando-se as técnicas de extração convencional e assistida por ultrassom. O ultrassom tem como efeito primário o rompimento não térmico da estrutura das células vegetais, afetando a permeabilidade das membranas e, com isso, facilitando a difusão dos componentes de interesse para o solvente. Para avaliação das tecnologias foram testados diferentes variáveis de processo: tempo, temperatura, concentração de solvente (água/etanol), tempo de pré-tratamento e potência de ultrassom. Os extratos obtidos nas extrações foram analisados pelo método espectrofotométrico de Folin-Ciocalteu, tomando como padrão o ácido gálico.

Os resultados preliminares mostraram que os compostos fenólicos presentes na torta de girassol são facilmente extraíveis, necessitando de um curto período de contato com o solvente para se atingir a estabilidade da extração. O ultrassom apresentou resultados satisfatórios, aumentando a taxa de extração. As extrações realizadas a temperaturas mais elevadas se mostram mais efetivas, demonstrando a sensibilidade do processo a variações de temperatura.