



Evento	Salão UFRGS 2018: SIC - XXX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2018
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE IOGURTES CONTENDO NANOPARTÍCULAS DE ÓLEO DE LINHAÇA
Autor	CAROLINE HERBERTS
Orientador	SIMONE HICKMANN FLORES

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE IOGURTES CONTENDO NANOPARTÍCULAS DE ÓLEO DE LINHAÇA

Autora: Caroline Herberts

Orientador: Profa. Simone Hickmann Flores

Instituição de Origem: Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

O óleo de linhaça, rico em ômega-3 (53,21%), é extraído das sementes de linhaça (*Linum usitatissimum* L.). Devido ao alto conteúdo de ácidos graxos insaturados, é facilmente oxidável quando exposto ao calor, luz, umidade e oxigênio. A oxidação pode levar à formação de compostos indesejáveis e produtos tóxicos, o que leva a alterações no sabor e nas características físico-químicas. O uso da nanotecnologia é uma técnica que permite o aumento da estabilidade de compostos altamente suscetíveis a degradação, tais como os compostos bioativos e ácidos graxos. A nanoencapsulação é um processo no qual um composto é protegido por um material de parede, produzindo dispersões de partículas ou partículas sólidas, com tamanhos que variam de 10nm a 1µm. A aplicação de óleos nanoencapsulados em alimentos, permite a solubilização de compostos hidrofóbicos em matrizes ricas em água, além de permitir a liberação controlada do composto encapsulado, que permanece por um período de tempo maior no alimento, o que aumenta seu valor nutricional. Neste contexto, nesse estudo será realizada a nanoencapsulação do óleo de linhaça e sua aplicação em iogurte. O produto desenvolvido será avaliado em relação as suas propriedades físico-químicas (pH, cor, sólidos solúveis e acidez total titulável), além de análise sensorial.