

O óleo de soja é utilizado como fonte de alimento e também como matéria prima para biocombustível. Porém, sua oxidação apresenta inconvenientes, por conferir sabor herbáceo aos alimentos, bem como pelo ataque de componentes metálicos dos sistemas de injeção de combustível. O galato de propila (GP) é um antioxidante comumente usado em vários produtos alimentícios, por ser facilmente degradado no intestino humano. O objetivo deste estudo é o desenvolvimento de um método analítico quantitativo para acompanhar a degradação do óleo de soja com o tempo. Para isto, o óleo de soja foi dissolvido em dimetilformamida, $(\text{CH}_3)_2\text{NC}(\text{O})\text{H}$, e empregou-se a técnica da voltametria linear usando um ultramicroeletrodo de Au, um eletrodo de quase referência e um auxiliar, ambos de Pt. Resultados preliminares indicam que os voltamogramas obtidos assinalam a reação de oxidação do GP. Portanto, em meio DMF, é possível monitorar a taxa de oxidação do óleo de soja, com e sem a presença de GP, bem como a eficácia deste anti-oxidante na estabilidade química do óleo.