



ESTUDO DA ESTABILIDADE TÉRMICA DO ÓLEO DE COCO (*Cocos nucifera* L.)

Nivaldo Silva Neto¹, José Carlos Oliveira Santos²

RESUMO

O óleo de coco (*Cocos nucifera* L.), muito utilizado pela indústria alimentícia e farmacêutica, tem exigido de pesquisadores e técnicos métodos analíticos capazes de avaliar as condições de processamento e estocagem. Neste trabalho avaliou-se a composição química e as propriedades físico-químicas do óleo de coco extra virgem produzido por indústria brasileira, em comparação com o óleo de coco obtido de forma artesanal e comercializado na feira livre de Cuité – PB. Os resultados confirmam o alto teor de ácidos graxos saturados do óleo de coco, em razão, principal, do alto conteúdo de ácido láurico, que pode aumentar a estabilidade oxidante do produto, além de alterar o perfil de fusão aumentando o acréscimo de utilização destas gorduras em produtos específicos. Considerando que o óleo de coco está sendo bastante divulgado pelos meios de comunicação, no que diz respeito as suas propriedades terapêuticas, este estudo pode contribuir de forma significativa com as características físico-químicas deste óleo.

Palavras-chave: Óleo de coco, estabilidade térmica, composição química.

STUDY ON THERMAL STABILITY OF COCONUT OIL (*Cocos nucifera* L.)

ABSTRACT

Coconut oil (*Cocos nucifera* L.), widely used in the food and pharmaceutical industries, has required researchers and technical analytical methods able to assess the processing and storage conditions. In this study we evaluated the chemical composition and physicochemical properties of extra virgin coconut oil produced by Brazilian industry, compared to coconut oil obtained by hand and sold at the fair free in Cuité - PB. The results confirm the high content of saturated fatty acids of coconut oil, due, major, high content of lauric acid, which can increase the oxidative stability of the product, in addition to changing the melting profile by increasing the additional use of these fats specific products. Considering that coconut oil is being widely reported by the media, regarding their therapeutic properties, this study can contribute significantly to the physicochemical characteristics of this oil.

Keywords: Coconut oil, thermal stability, chemical composition.

¹Aluno do Curso de Química (Licenciatura), Unidade Acadêmica de Educação, CES, UFPG, Cuité, PB, e-mail: netosilva187@gmail.com

²Químico, Professor Doutor, Unidade Acadêmica de Educação, CES, UFPG, Cuité, PB, e-mail: josecos@ufpg.edu.br