



REVISTA DO HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE E
FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

REVISTA HCPA 2006; 26 (Supl 1) :1-267

26^a

Semana Científica
do Hospital de Clínicas de Porto Alegre
5^a Reunião da Rede Nacional de Pesquisa
Clínica em Hospitais de Ensino
13^o Congresso de Pesquisa e Desenvolvimento em Saúde do Mercosul

Anais

DETERMINAÇÃO DA ABSORÇÃO DE GORDURAS EM ALIMENTOS FRITOS POR IMERSÃO, PRODUZIDOS PELO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL PÚBLICO DE PORTO ALEGRE - RS

BETINA SOLDATELI PAIM; PATRÍCIA KLUWE VIÉGAS DAMÉ; ERNA VOGT DE JONG; LUCIANE TONIOLO

Os alimentos são diferentes entre si e os processos domésticos utilizados visam, entre outros objetivos, melhorar as qualidades organolépticas do produto. Lipídeos são um grupo heterogêneo de substâncias, componentes dos alimentos de origem animal ou vegetal, com alto valor calórico, que tem como característica comum a insolubilidade em água. Durante o processo de fritura, a extensão de superfície de contato do alimento influencia na absorção de lipídeos. O objetivo deste trabalho foi avaliar o índice de absorção de óleo em preparações fritas em imersão, produzidas em um Hospital Público de Porto Alegre/RS. Selecionou-se 7 preparações, fritas com óleo de soja em fritadeira industrial. As amostras selecionadas para análise foram: frango, polenta, bolinho de espinafre, bife à milanesa, couve-flor à dorê, batata palha e banana à milanesa. Foram coletadas três amostras cruas e três fritas de cada grupo, armazenadas em embalagens apropriadas com gelo e transportadas para o laboratório de Análises Bromatológicas do Instituto de Ciência e Tecnologia dos Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. A gordura foi determinada, em triplicata, pelo método de Bligh e Dyer. O índice de absorção de gordura foi obtido subtraindo do valor total de lipídeos da preparação frita, o valor obtido da preparação crua. Os resultados indicaram absorção de 2,24% na banana à milanesa, 7,21% na carne de frango, 7,45% na polenta, 8,39% no bife à milanesa, 8,85% no bolinho de espinafre, 18,03% na couve-flor à dorê e 39,44% na batata palha. Comparando estes resultados com a literatura disponível, encontraram-se valores semelhantes de absorção, exceto para o bolinho de espinafre e polenta frita, provavelmente, porque a maneira de preparo e o tamanho da porção são variáveis dependentes da produção.