

RECUPERAÇÃO DO γ -ORIZANOL PRESENTE NA BORRA DE ÓLEO BRUTO DE FARELO DE ARROZ (*ORYZA SATIVA* L.). *Jacinta Burille; Fernanda Schwanke; Lucia Burille; Eliana B. Furlong; Joaquín Morón, Carlos Prentice* (Laboratório de Tecnologia de Alimentos - Departamento de Química- FURG).

O óleo de arroz quando comparado com outros óleos vegetais, contém uma alta quantidade de componentes insaponificáveis, pelos altos níveis de tocoferóis, tocotrienóis e fitosteróis, que conferem resistência à oxidação e deterioração. Ele tem sua estabilidade aumentada, devido à presença do antioxidante γ -orizanol, uma mistura de ésteres do ácido férulico e de álcoois triterpênicos. No processo de refino físico, parte do orizanol é transferido para a borra, pelo que, baseado nesta premissa, os objetivos deste trabalho foram realizar um estudo para recuperação do orizanol presente na borra de óleo bruto de farelo de arroz, e sua caracterização química, incluindo a quantificação do produto final. A borra, obtida numa indústria da região foi tratada com solvente, a fim de se recuperar um extrato contendo orizanol. Esta etapa foi realizada em reator de vidro, sob agitação constante e temperatura controlada. Após a evaporação do solvente do extrato, procedeu-se à purificação da amostra usando clorofórmio. O extrato foi diluído em água, solubilizado, resfriado e reservado. A fase aquosa foi descartada e a fase solvente tratada com hidróxido de potássio 5%, obtendo-se a fase solvente com maior grau de purificação. Esta foi submetida a lavagem com água, seca em sulfato de sódio anidro e submetida a evaporação do solvente, em estufa. O concentrado foi então dissolvido em clorofórmio e submetido a análise quantitativa usando espectrofotometria, a 320 nm. As amostras apresentaram conteúdo de orizanol no concentrado, na faixa de 11,8 a 16,9%, dependendo das condições de extração (PIBIC-CNPq – FURG).