

Estudo Preliminar de Método para Separação da Fração Lipídica da Goma do Óleo de Arroz

Bianca T. Oliveira¹; Maria Cecília V. Campos²

Resumo: Os Fosfolipídios, objeto de interesse deste trabalho, são substâncias muito abundantes em animais e vegetais. A goma gerada na extração do óleo de arroz foi escolhida como matriz, por ser uma fonte muito rica dos lipídeos compostos, além da abundância da produção de arroz na região sul do estado, e ao fato de não haver um método certificado para separação e análise de fosfolipídios. Outro aspecto interessante é que a goma do óleo de arroz não possui utilidade, tratando-se de um resíduo por vezes incômodo. A preparação do extrato de lipídios totais foi realizada seguindo os métodos de *Bligh & Dyer*. (1959), com algumas adequações. Utilizamos uma mistura de clorofórmio-metanol (1:2 v/v) em proporção de 3,75mL para solubilizar cada grama de amostra. Após a diluição, foram acrescentados de 1,25mL de clorofórmio e 1,25mL de água deionizada, a fim de separar a fase lipídica (fase clorofórmica) da fase não lipídica (fase aquosa). A fase lipídica foi separada por sifonação e levada à evaporação em béquer coberto com papel laminado perfurado. Foram realizadas triplicatas deste procedimento. Uma vez que os valores conforme a literatura são de 11 e 12%, e os valores obtidos encontram-se um pouco acima, consideramos a possibilidade de haver resíduos de óleo na goma utilizada, sendo assim será realizada centrifugação antes da realização do método, que será repetido na fração obtida. Através da calcinação e fotometria visível pretende-se fazer determinar o teor de fósforo total e de fosfolipídios, identificando-os por cromatografia líquida de alta performance (HPLC).

Palavras-chave: goma, fosfolipídios, óleo de arroz.

¹ Aluna do curso Técnico em Química, Instituto Federal Sul-Rio-Grandense

² Orientadora, Dra, Instituto Federal Sul-Rio-Grandense

Apoio: IF - Instituto Federal Sul-Rio-Grandense, CNPq.