

Avaliação da qualidade de óleos vegetais utilizados por ambulantes para frituras de alimentos na cidade de Maceió, Alagoas

Leiliandry de A. Melo¹; José R. M. Gomes²; Irwins E. F. de Sousa²; Eliane C. Souza³; Yáskara V. R. Barros³

¹*Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde. Universidade de Pernambuco (UPE), Rua Arnóbio Marques s/n, Santo Amaro, 50100-130, Recife, PE, Brasil. Email: leiliandrymelo@hotmail.com.* ²*Faculdade de Medicina. Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas (UNCISAL), Rua Doutor Jorge de Lima, 130, Trapiche da Barra, 57010-300, Maceió, Alagoas, Brasil.* ³*Centro de Ciências Integradoras. Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas (UNCISAL), Rua Doutor Jorge de Lima, 130, Trapiche da Barra, 57010-300, Maceió, Alagoas, Brasil.*

A manipulação de alimentos por ambulantes tem recebido maior atenção devido aos riscos à saúde que podem trazer. No caso de frituras, a preocupação é com os óleos usados, pois podem sofrer alterações químicas e modificar a qualidade funcional, sensorial e nutricional dos alimentos. Assim, esta pesquisa objetivou verificar as condições operacionais da produção de alimentos fritos comercializados por ambulantes em Maceió, Alagoas. Foi realizado um estudo com 15 ambulantes de três bairros distintos. A primeira parte do estudo consistiu na aplicação de questionário para coletar informações sobre o ambulante, o tipo de alimento comercializado, especificações do processo de fritura, tipo e higienização dos equipamentos. Posteriormente, foi realizada avaliação da qualidade do óleo composta por quatro itens: tipo de óleo utilizado, propriedades organolépticas (espuma, fumaça, resíduos, viscosidade e aroma), temperatura do processo de fritura e período de tempo em que o óleo permaneceu na fritadeira e a qualidade química do óleo. Foi verificado que 80% dos entrevistados eram do sexo masculino, com idades prevalentes variando entre 44 e 55 anos (66,6%). Durante a análise notou-se que a maioria dos ambulantes (60%) demonstrava pouca preocupação com o acondicionamento do óleo, onde apenas seis (40%) armazenavam de forma correta. Com relação à reutilização do óleo, cinco ambulantes (33,3%) utilizavam o mesmo óleo por mais de um dia. Todos os óleos analisados apresentavam resíduos. Foi verificado que 72,7% dos óleos avaliados continham espuma e 55% destes tinham temperatura variando entre 130° e 160°C. Com relação à qualidade do óleo utilizado, menos da metade das amostras (45,45%) não apresentaram nenhum nível de degradação. Percebeu-se que a maioria dos ambulantes analisados não recebeu instruções técnicas de como fritar os alimentos produzidos, desconhecendo as transformações químicas que ocorrem nos alimentos fritos e que podem torná-los impróprios para consumo humano.

Palavras-chave: Óleos vegetais; fritura; ambulantes.