

# GLICERINAS E PARAFINAS DE PORTUGAL



## POTENCIAL OXIDATIVO DOS ÓLEOS VEGETAIS

Um óleo vegetal pode perder suas propriedades se os ácidos graxos que contém se quebrarem. Encontre aqui uma avaliação completa do potencial oxidativo de óleos vegetais e manteigas .

Alguns ácidos graxos são mais frágeis do que outros. Sob certas condições, eles se degradam e o óleo vegetal perde suas propriedades. Entre as principais fontes de degradação estão:

- oxidação
- degradação por calor: hidrogenação (acima de 180 ° C),
- lipólise: degradação de ácidos graxos na presença de enzimas (lipase, etc.)

Estamos interessados aqui no fenômeno da oxidação, que é o fenômeno mais frequentemente encontrado para o uso cosmético de óleos vegetais.

O potencial oxidativo de um óleo vegetal e uma manteiga depende da natureza e da concentração de ácidos graxos dele ou do componente.

Em geral, quanto mais ligações duplas o ácido graxo possui, maior sua taxa de oxidação. A oxidação dos ácidos graxos leva à sua transformação em moléculas que podem ser tóxicas para o corpo.

Na prática, esse fenômeno de oxidação é facilmente identificável, pois é responsável por uma mudança na aparência do óleo vegetal (odor rançoso, mudança de cor).

Certos fatores aceleram essa oxidação, mas não são elementos necessários e suficientes para desencadear o fenômeno de oxidação: oxigênio, luz (UV), contato com metais pró-oxidantes (Ferro ou Cobre: Cuidado com o condicionador!), a presença de pigmentos como a clorofila, a presença de enzimas (lipases ...), e também e sobretudo o calor que atuará como catalisador nessas reações. Ou seja, acelerará as reações químicas. Outros fatores retardarão esse fenômeno, em particular a contribuição ou a riqueza natural do óleo em vitamina E.

### Recomendações

Os óleos "muito sensíveis" devem ser mantidos em local fresco , de preferência na geladeira em recipiente bem fechado, longe do ar e da luz por 6 a 8 meses após a abertura , ou adicionar vitamina E no recebimento .

Nota: alguns óleos vegetais têm naturalmente um cheiro ligeiramente rançoso.

Os óleos "sensíveis" devem ser armazenados em local fresco (<20 ° C), ao abrigo do ar e da luz.

Ao incorporar esses óleos em uma emulsão, é necessário um leve aquecimento (70 ° C). Embora o risco de oxidação durante um curto aquecimento a 70 ° C seja muito baixo , sempre se pode tomar precauções:

- incorporar sistematicamente vitamina E ou extrato de CO2 de alecrim orgânico ao óleo vegetal antes do aquecimento
- não aqueça o óleo vegetal e introduza-o somente no momento da emulsificação se a quantidade permitir

Como precaução, também recomendamos que você limpe sempre as bordas externas e a rosca do frasco com um pano seco.