



EXTRAÇÃO DE LÍPIDIOS: MÉTODO SOXHLET

TOLENTINO¹, Sheila dos Santos; SILVA¹, Eva Elisângela Borges; LUDWIG¹, Rosana Roesler; MORO¹, Juliano; LIMA¹, Caroline Plautz; OLIVEIRA¹, Natieli Nicolodi; MULLER¹, Priscilla da Silva; VALANDRO¹, Júlia Oberto; SALAZAR², Ludmila Noskoski.

Resumo: Os lipídios desempenham um importante papel no que respeita à qualidade de certos produtos alimentares, particularmente em relação às propriedades organolépticas que os tornam desejáveis, por exemplo, flavor, cor, textura, etc. Por outro lado, conferem valor nutritivo aos alimentos, constituindo uma fonte de energia metabólica, de ácidos graxos essenciais, tais como ácidos linoleico, linolênico e araquidônico, e de vitaminas lipossolúveis. O objetivo foi conhecer o método Soxhlet para extração da gordura em amostras de alimentos. Este trabalho foi realizado através de uma pesquisa de literatura sobre o método de extração de gordura, o Soxhlet. Este método consiste na extração de óleo com solventes, constituintes solúveis (o óleo) de um material inerte (a matriz graxa) para um solvente com o qual a matriz se acha em contato. Os processos que ocorrem são meramente físicos, pois o óleo transferido para o solvente é recuperado sem nenhuma reação química. Sendo muito utilizado em determinações bioquímicas, fisiológicas e nutricionais dos mais diversos tipos de alimentos. A vantagem deste método está no fato da amostra permanecer a maior parte do tempo imersa no solvente, tendo sua eficácia aumentada com o arraste dos lipídios livres. Neste método, a amostra é seca, moída em pequenas partículas e colocada em um cartucho poroso. Ele é colocado na câmara de extração que está suspensa acima do balão que contém o solvente, e abaixo de um condensador. O balão é aquecido e evapora o solvente que se move na fase gasosa em direção ao condensador, o qual é convertido em um líquido que goteja no cartucho que contém a amostra. A câmara de extração é projetada de modo que quando o solvente em torno da amostra for superior a altura máxima do sifão, o líquido transborda para o balão onde é aquecido, e evapora, completando um ciclo. Por ser de execução mais simplificada, pode ser recomendado tanto para amostras de origem animal como vegetal, quando não houver emprego posterior do extrato.

Palavras chave: Soxhlet. Lipídios. Extração. Alimento.

¹Acadêmicos do curso de Farmácia, tolentinosheila@ymail.com

²Docente do curso de Farmácia da UNICRUZ.