



CHAMADA PARA APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS

ENVIO DE RESUMOS até 08/02/2019

A Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras tem o prazer de anunciar o Congresso Óleos e Gorduras - International Meeting On Fats And Oils, que será realizado nos dias 15 e 16 de maio de 2019, juntamente com a expo Óleos e Gorduras, no Centro de Eventos da Expo Dom Pedro, em Campinas, SP. O evento pretende reunir profissionais de liderança nas áreas científica, industrial e comercial e promover o compartilhamento de suas experiências acerca das últimas tendências no desenvolvimento de óleos e gorduras entre outros tópicos de interesse para todos os profissionais da área de óleos e gorduras.

A apresentação de trabalhos científicos e técnicos poderá ocorrer na forma ORAL ou PÔSTER ao longo dos dois dias de duração do evento. Não há limite para apresentação de trabalhos como primeiro autor ou em coautoria. Pelo menos um dos autores deverá estar inscrito no evento e deverá estar presente no dia e horário da apresentação para receber o certificado de apresentação de trabalho. A submissão de resumos e a apresentação dos trabalhos poderá ser feita em português, espanhol ou inglês, com contribuição científica original e de acordo com as instruções a seguir:

NORMAS PARA A ELABORAÇÃO DOS RESUMOS

- Idioma: português, espanhol ou inglês
- Formato de página: tamanho A4, com margens de 3 cm.
- Fonte: Arial 12
- Espaçamento: simples
- Arquivo Word
- Formatação (**vide modelo anexo**):
 - **Título**: centralizado, em letras maiúsculas;
 - **Autor(es)**: centralizado, nome(s) completo(s) do(s) autor(e)s, iniciando pelo nome do autor principal. O nome do autor apresentador deverá estar grifado. Os nomes deverão estar separados com ponto e vírgula. Em cada nome deverá constar numeração sobrescrita para identificar a instituição de origem.

- **Instituições:** o(s) nome(s) da(s) instituição(ões) de origem deve(m) estar listado(s) conforme a ordem dos autores.
- **Endereço:** centralizado, o nome da instituição em que a pesquisa foi realizada, incluindo a cidade, estado, país, código postal e e-mail do autor a quem será enviada a correspondência.
- **Resumo:** justificado, o resumo deverá conter no máximo 300 palavras, seguido de até 6 palavras-chave.

SUBMISSÃO DOS RESUMOS

Os resumos deverão ser enviados via e-mail para eventos@oleosegorduras.org.br até **08/02/2019**. Qualquer dúvida, favor entrar em contato com a Comissão Científica pelo e-mail sbog@oleosegorduras.org.br.

AVALIAÇÃO DOS RESUMOS

Os resumos serão avaliados por uma Comissão Científica que utilizará como critérios para a seleção dos trabalhos: atualidade, qualidade e teor científico, além do atendimento às normas previstas nesta chamada.

MAIORES INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES NO EVENTO

Website: www.oleosegorduras.org.br

E-mail: eventos@oleosegorduras.org.br



facebook.com/congressooleosegorduras



instagram/oleosegorduras

Telefone: (48) 3050.3480 / 99814.5438 das 12h às 18h.

ORGANIZAÇÃO E REALIZAÇÃO:
Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras



MODELO PARA A ELABORAÇÃO DOS RESUMOS

DESENVOLVIMENTO DE FERRAMENTAS COMPUTACIONAIS DE AUXÍLIO AO PROJETO DE PRODUTOS UTILIZANDO ÓLEOS VEGETAIS

Ícaro Sampaio Viana¹; Moisés Teles dos Santos²; Galo Antonio Carrillo Le Roux²; Juliana Neves Rodrigues Ract³

1- Instituto de Química, Universidade de São Paulo

2- Departamento de Engenharia Química, Universidade de São Paulo

3- Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo

Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo, Av. Prof. Lineu Prestes, 580, Bloco 16, CEP 05.508-900, São Paulo-SP
julianaract@usp.br

Óleos vegetais (OV's) são matérias-primas de grande importância econômica e industrial, principalmente no ramo alimentício; porém, a maioria tem aplicações limitadas nas suas formas originais. Existem atualmente métodos de modificação de OV's baseados nas mudanças da composição em triacilgliceróis (TAG's), aumentando suas aplicações industriais e seu valor agregado. Entre esses métodos encontram-se a mistura, o fracionamento, a hidrogenação e a interesterificação, dos quais a mistura quase sempre é utilizada como método preliminar. O desenvolvimento de novas misturas de óleos vegetais com propriedades de interesse se baseia tradicionalmente em métodos de tentativa e erro, com aumento de custos e tempo gastos. Ferramentas computacionais de modelagem para auxílio no desenvolvimento de produtos já se mostraram eficientes em áreas tais como solventes e polímeros. Este trabalho une a abordagem experimental com a modelagem computacional, visando o estudo mais eficiente das misturas de OV's para a obtenção de novos produtos. Utilizou-se na abordagem experimental diferentes misturas de estearina de palma (EP), gordura totalmente hidrogenada de soja (GTHS) e óleo de canola (OC). Foram feitas medidas da composição de ácidos graxos, índice de iodo, índice de saponificação, distribuição regioespecífica dos ácidos graxos, ponto de amolecimento e comportamento térmico por DSC. O perfil térmico das amostras também foi avaliado por simulações computacionais que levam em conta o equilíbrio sólido-líquido das misturas, pela minimização da energia livre de Gibbs.

Palavras-chave: mistura, simulação, DSC, ácido graxo, conteúdo de gordura sólida, triacilglicerol.