

LIPÍDIOS ESTRUTURADOS OBTIDOS A PARTIR DA MISTURA DE GORDURA DE FRANGO, SUA ESTEARINA E TRIACILGLICERÓIS DE CADEIA MÉDIA. I- COMPOSIÇÃO EM ÁCIDOS GRAXOS E EM TRIACILGLICERÓIS

Ming Chih Chiu e Luiz Antonio Gioielli*

Departamento de Tecnologia Bioquímica-Farmacêutica, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo, Av. Prof. Lineu Prestes, 580, 05508-900 São Paulo – SP, Brasil

Renato Grimaldi

Departamento de Tecnologia de Alimentos, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, CP 6091, 13081-970 Campinas – SP, Brasil

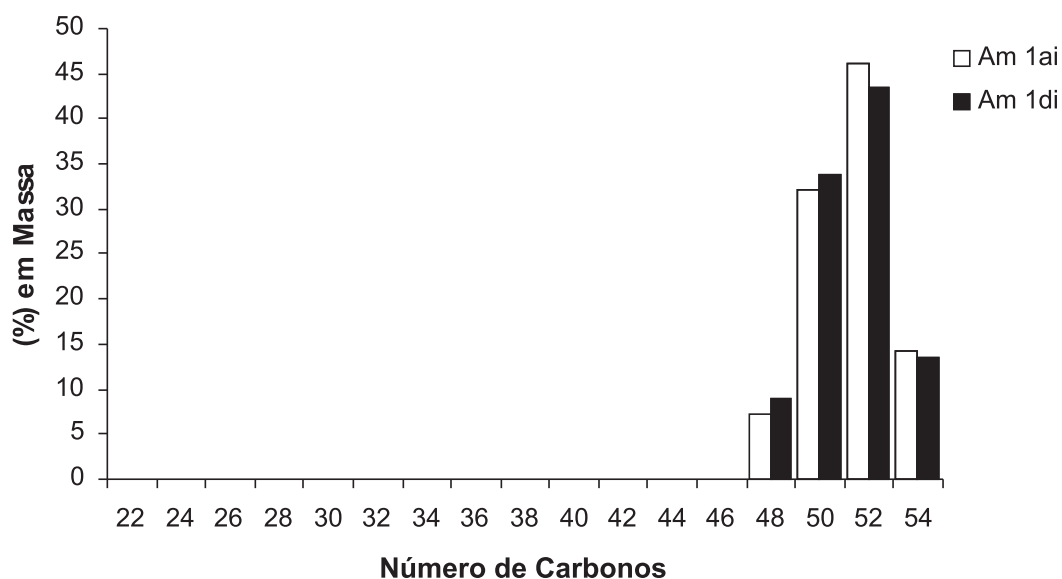


Figura 1S. Composição percentual em triacilgliceróis quanto ao número de carbonos da gordura de frango antes (Am 1 ai) e após a interesterificação (Am 1 di)

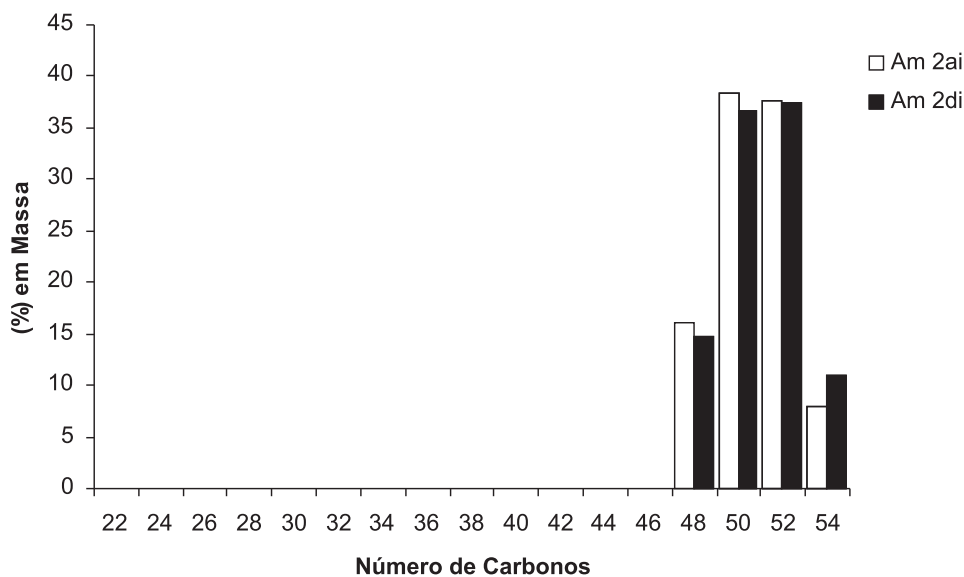


Figura 2S. Composição percentual em triacilgliceróis quanto ao número de carbonos da estearina de frango antes (Am 2ai) e após a interesterificação (Am 2di)

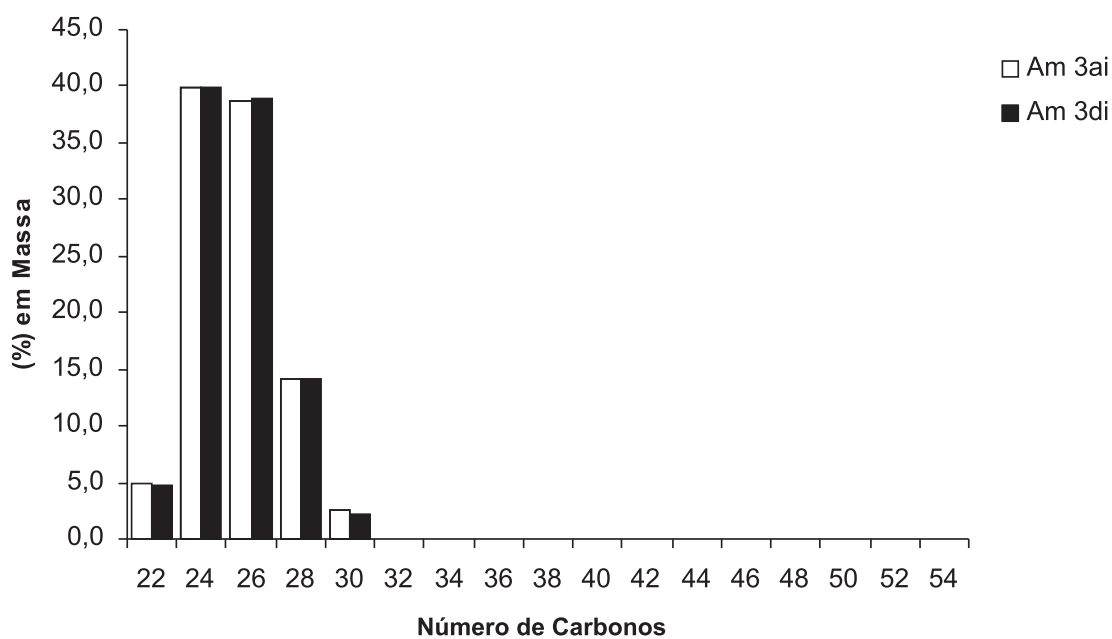


Figura 3S. Composição percentual em triacilgliceróis quanto ao número de carbonos dos triacilgliceróis de cadeia média (TCM) antes (Am 3ai) e após a interesterificação (Am 3di)

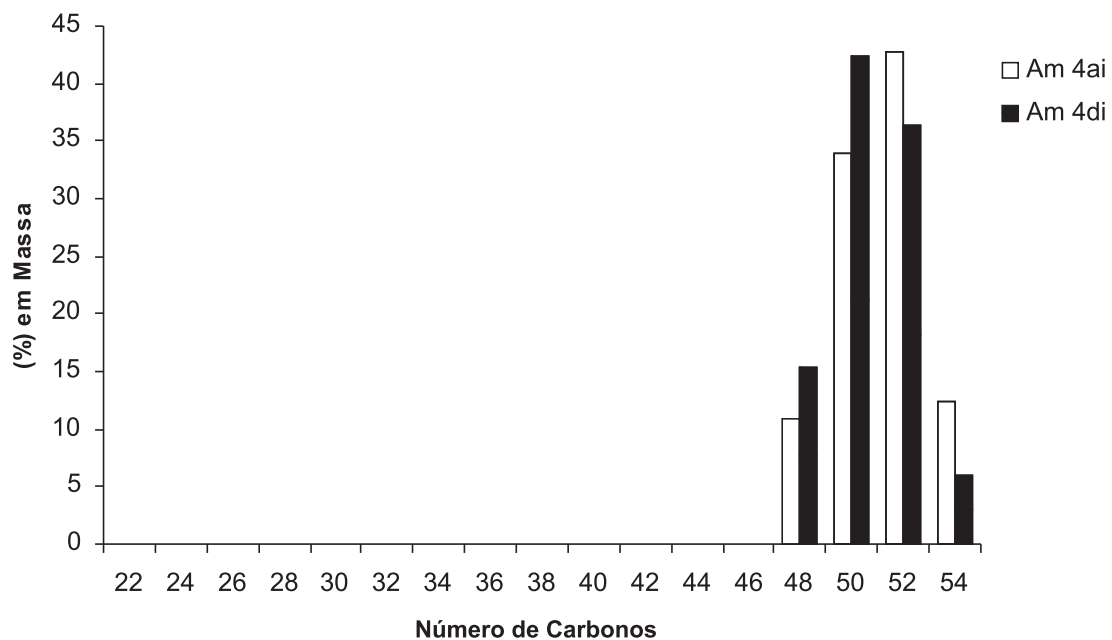


Figura 4S. Composição percentual em triacilgliceróis quanto ao número de carbonos da mistura binária entre gordura de frango e estearina da gordura de frango antes (Am 4ai) e após a interesterificação (Am 4di)

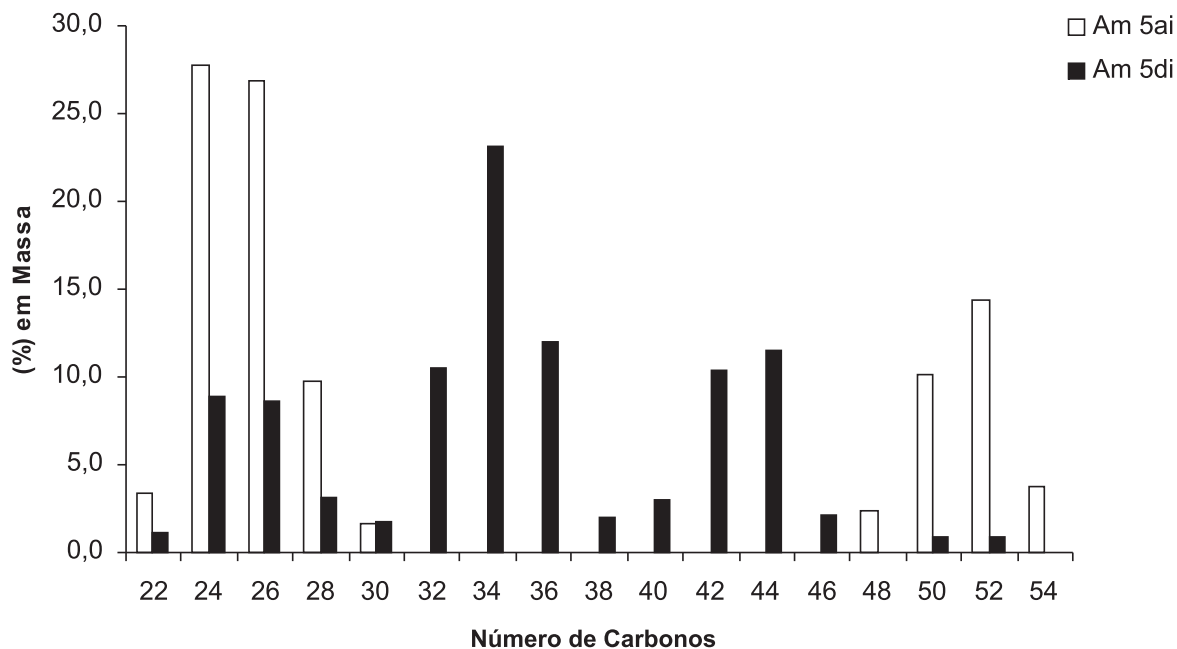


Figura 5S. Composição percentual em triacilgliceróis quanto ao número de carbonos da mistura binária entre gordura de frango e TCM antes (Am 5ai) e após a interesterificação (Am 5di)

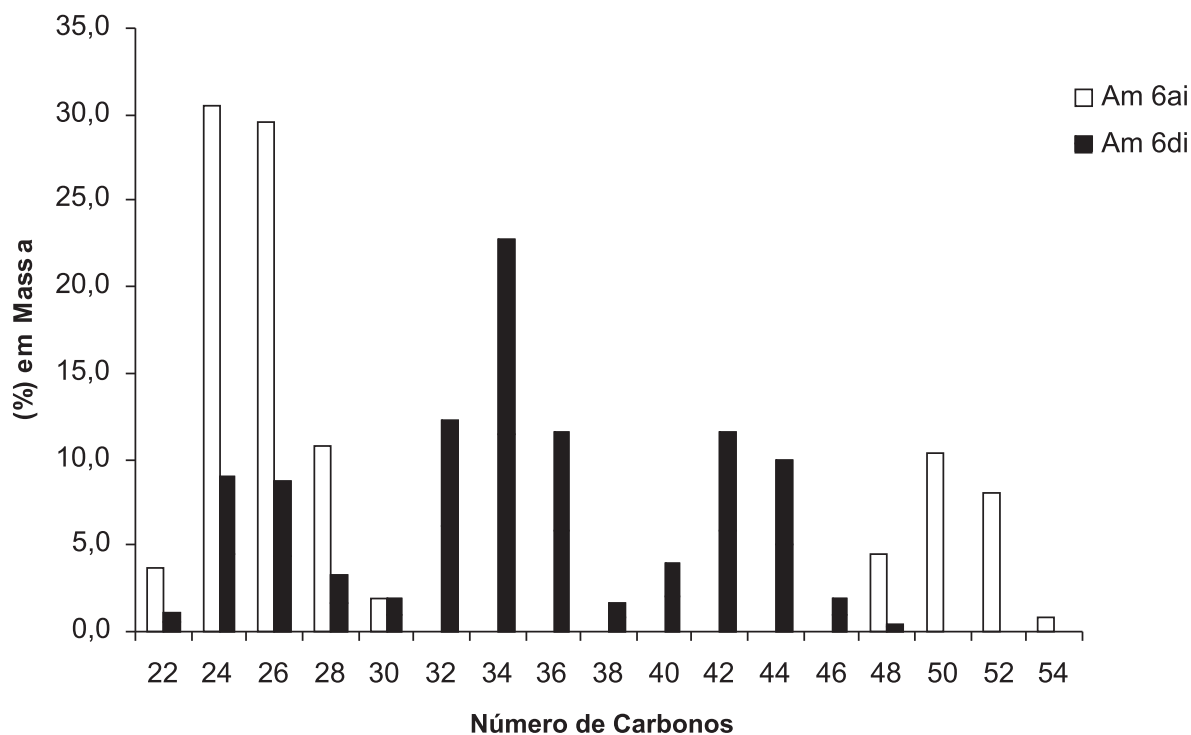


Figura 6S. Composição percentual em triacilgliceróis quanto ao número de carbonos da mistura binária entre estearina da gordura de frango e TCM antes (Am 6ai) e após a interesterificação (Am 6di)