

## OBJETIVOS

### Objetivo General

Determinar las condiciones óptimas de blanqueo y su influencia sobre el contenido de tocoferoles y la calidad en aceite de soya.

### Objetivos Específicos

1. Caracterización química del aceite de soya neutralizado.
2. Determinar el efecto de la temperatura, tiempo de contacto y cantidad de absorbente, sobre la retención de tocoferoles en el aceite de soya durante la operación de blanqueo.
3. Encontrar las condiciones óptimas de blanqueo (temperatura, cantidad de tierras y tiempo de contacto) para obtener un aceite con el mínimo valor de peróxidos y la mayor retención de tocoferoles en ausencia y presencia de oxígeno.
4. Determinar en el aceite de soya blanqueado bajo las condiciones óptimas encontradas: tocoferoles ( $\alpha$ ,  $\beta$ ,  $\gamma$ ,  $\delta$  - tocoferol), color, ácidos grasos libres, jabón, metales traza, valor de peróxido, valor de p-anisidina, dienos conjugados, perfil de ácidos grasos (incluyendo los isómeros trans).