

CONCLUSIONES

1. El aceite en estudio presentó un perfil de tocoferoles y de ácidos grasos característico para un aceite de soya, además cumplió los requisitos fisico-químicos de un aceite neutralizado.
2. La temperatura y el tiempo de contacto mostraron un efecto significativo sobre la oxidación (valor de peróxidos) y el contenido de tocoferoles, durante el blanqueo en ausencia de oxígeno.
3. La mayor retención de tocoferoles (91.74%) se obtuvo al blanquear el aceite de soya en ausencia de oxígeno (temperatura, 96 °C; cantidad de tierra, 1.4%; y el tiempo de contacto, 23 minutos).
4. Se obtuvieron las condiciones óptimas de temperatura (86 °C), cantidad de tierras (1.2%) y el tiempo de contacto (55 minutos), para obtener un aceite de soya blanqueado (en ausencia de oxígeno) con niveles bajos de peróxidos (0.061 mEq/Kg de aceite) y altos niveles de tocoferoles (una retención >88%).
5. La caracterización físico-química del aceite de soya blanqueado a las condiciones óptimas cumplió con los requerimientos de calidad para un aceite de soya blanqueado.