

UTILIZAÇÃO DE LÍQUIDOS IÔNICOS EM PROCESSOS DE EXTRAÇÃO NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA COMO ALTERNATIVA PARA REDUÇÃO DO IMPACTO À SAÚDE HUMANA

GISELLE FRANCA OLIVEIRA¹
ANDRÉ LUÍS DA SILVEIRA CARLOS¹
Ma. NILMARA SANTANA DE OLIVEIRA PLÁCIDO¹
Dr. ÁLVARO SILVA LIMA¹

¹Universidade Tiradentes - UNIT, Aracaju, Sergipe, Brasil.
gisellefrancaoliveira@gmail.com

INTRODUÇÃO: Os processos de extração consistem em técnicas de separação utilizadas para obtenção de compostos com aplicações diversas na indústria alimentícia. Os métodos convencionais geralmente empregam solventes orgânicos, prejudiciais ao meio ambiente e à saúde humana. Neste contexto, novas tecnologias são estudadas e empregadas na indústria, para redução dos impactos negativos e líquidos iônicos são uma alternativa aos solventes comumente utilizados, por sua possibilidade de reciclagem e menor toxicidade. **OBJETIVOS:** Reunir estudos acerca da utilização de líquidos iônicos em processos de extração na indústria alimentícia e evidenciar o impacto reduzido à saúde humana decorrente do emprego desta técnica. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas nas bases de dados PubMed, Science Direct, LILACS e Scielo. Foram utilizados os descritores líquido iônico, alimento e extração combinados nas bases de dados em português. Nas bases de dados em inglês foram utilizados os descritores *ionic liquid, food* e *extraction*. Foram levados em consideração todos os artigos mais relevantes ao tema com publicação datada de 2006 a 2017. As buscas realizadas geraram o total de 783 resultados no Science Direct, foram aplicados filtros para restringir a busca aos artigos pertinentes à indústria de alimentos, seguidos de 250 resultados no PubMed, 0 no LILACS e 0 no Scielo. Após a aplicação dos critérios supracitados restaram 152 estudos. Os artigos foram analisados e agrupados em duas categorias para a construção de gráficos no Excel. **RESULTADOS:** Dos 152 estudos levados em consideração, 130 (85,52%) abordaram a utilização dos líquidos iônicos em análises de contaminantes e resíduos na indústria alimentícia e 22 (14,48%) foram relacionados à utilização do líquido iônico em processos de extração e aplicação da biomolécula de interesse, no grau de pureza desejado, no desenvolvimento de alimentos e suplementos. **CONCLUSÃO:** A maioria dos estudos recentes aborda a utilização dos líquidos iônicos em análise de alimentos e não para a extração de biomoléculas e utilização destas no desenvolvimento de produtos. Os solventes utilizados na extração convencional são danosos à saúde e ao meio ambiente e por isso os líquidos iônicos são uma alternativa da química verde ao desenvolvimento de produtos mais seguros para o manuseio, consumo e meio ambiente.

PALAVRAS-CHAVE: Saúde, alimentação, biotecnologia, indústria.