

SEÇÃO: Oral

ÁREA: Alimentos e afins

NÍVEL DO CURSO: Ensino Superior

Avaliação da identidade e qualidade de azeite de oliva produzido no Oeste de Santa Catarina

Camila Bonissoni, Cátia Lohmann Erig, Luana Gonçalves, Andréia Dalla Rosa, Dorli Mario Da Croce, Giniani Carla Dors, Maria Manuela Camino Feltes
Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia
Engenharia de Alimentos
E-mail de contato: manuela.feltes@ifc-concordia.edu.br

O azeite de oliva é o óleo comestível obtido a partir do fruto da oliveira (*Olea europaea* L.) através de processos tecnológicos que não alteram suas características. Existem muitas variedades de oliveira utilizadas para a produção de azeite em todo mundo. A variedade Koroneiki é originária da Grécia, seus frutos são de tamanho pequeno com elevado teor de azeite, o qual é muito apreciado por suas características sensoriais. O azeite de oliva é caracterizado pelo alto conteúdo de pigmentos clorofilados, ácidos graxos insaturados, sendo o principal o ácido oleico, e ácidos graxos poliinsaturados. Vários fatores como as variedades da azeitona, condições climáticas, as práticas de cultivo, método de extração e as condições de armazenamento influenciam a qualidade do azeite de oliva. Determinações analíticas que avaliam a qualidade e a estabilidade do produto são necessárias, devido a estas possíveis variações no azeite. O objetivo do presente trabalho foi avaliar e caracterizar através de análises físicas e químicas, uma amostra de azeite de oliva da variedade Koroneiki, produzida na Epagri/Cepaf - Centro de Pesquisa para Agricultura Familiar, unidade de Chapecó, SC. A colheita dos frutos de oliveira e a extração do azeite na prensa foram realizadas no mesmo dia, seguidas da imediata coleta de amostra. O azeite foi usado sem tratamento adicional, e o mesmo foi conservado em local adequado, ao abrigo de luz. As técnicas analíticas foram realizadas no laboratório de Bromatologia do Centro de Ciência e Tecnologia dos Alimentos (CCTA) do Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia. A amostra foi caracterizada quinze dias após sua extração, de acordo com a metodologia oficial da American Oil Chemist's Society (AOCS) e do Instituto Adolfo Lutz (IAL) quanto aos parâmetros de qualidade: índice de acidez em relação ao ácido oleico (0,29%), índice de peróxido (0,427 meq O₂/g amostra), reação de Kreis (negativo), umidade e matéria volátil (0,2%), resíduo por incineração – cinzas (0,1731%) e os parâmetros de identidade: índice de saponificação (261,16 mg KOH/g azeite), densidade relativa (0,9175) e índice de refração (1,4679). Os resultados obtidos mostraram que a amostra atende o padrão de qualidade para azeite de oliva, entretanto, quanto aos parâmetros de identidade, houve variações entre a amostra analisada e os dados reportados na legislação nacional e internacional, bem como na literatura

disponível.

Palavras-chave: Azeite de oliva. Koroneiki. Identidade e qualidade.