



Caracterização de azeite de oliva produzido no oeste catarinense e avaliação de sua qualidade após o armazenamento

Camila Bonissoni, Maria Manuela Camino Feltes, Cátia Lohmann Erig, Luana Gonçalves, Andréia Dalla Rosa, Dorli Mario Da Croce, Giniani Carla Dors

Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia

Área: Alimentos e afins

E-mail para contato: manuela.feltes@ifc-concordia.edu.br

O azeite de oliva é um dos óleos vegetais mais importantes e antigos do mundo, obtido a partir do fruto da oliveira (*Olea europaea* L.) por processos que mantêm suas características. É composto por aproximadamente 90% de ácidos graxos insaturados, sendo o principal o oleico. A variedade de oliveira Koroneiki, originária da Grécia, tem frutos de tamanho pequeno com elevado teor de azeite. Vários fatores como as variedades da azeitona, condições climáticas, método de extração e as condições de armazenamento influenciam a qualidade do azeite, razão pela qual são necessárias análises constantes para a sua caracterização e a avaliação de sua qualidade. O objetivo do presente trabalho foi caracterizar e comparar a qualidade de uma amostra de azeite de oliva, variedade Koroneiki, logo após sua extração e ao fim do armazenamento, através de análises físicas e químicas. A amostra de azeite foi produzida pela Epagri/Cepaf, unidade de Chapecó/SC. A colheita dos frutos de oliveira e a extração do azeite, em prensa mecânica, foram realizadas no mesmo dia. Após a extração, a amostra de azeite foi imediatamente coletada e conservada em local adequado, ao abrigo da luz. A amostra, sem tratamento adicional, foi avaliada na semana da sua extração, sendo então armazenada e analisada novamente após 390 dias, de acordo com as metodologias oficiais da American Oil Chemists' Society e do Instituto Adolfo Lutz. Na caracterização prévia da amostra, feita logo após a extração do azeite, foram obtidos os seguintes resultados para os parâmetros de qualidade: reação de Kreis (negativo), umidade e matéria volátil (0,2%), resíduo por incineração – cinzas (0,1731%), e para os parâmetros de identidade: índice de saponificação (201,86 mg KOH/g azeite), densidade relativa (0,9175) e índice de refração (1,4679). Na determinação do perfil de ácidos graxos, feita por cromatografia em fase gasosa na Universidade Federal de Santa Catarina, a amostra apresentou os ácidos oleico (72,65%), palmítico (17,23%), linoleico (6,63%), esteárico (2,72%) e linolênico (0,75%), composição característica de azeite de oliva. A amostra apresentou, logo após a extração e após 390 dias de armazenamento, respectivamente: índice de acidez (em oleico) de 0,32% e de 0,55%, e índice de peróxido de 0,23 e de 0,69 meq O₂/g amostra. A amostra atendeu aos padrões de qualidade e à maioria dos padrões de identidade vigentes para azeite de oliva, tendo se mantido apta para consumo humano ao longo do armazenamento.

Palavras-chave: Azeite de oliva. Koroneiki. Qualidade.