



Caracterização de Azeites Virgens da Região Beiras e Serra da Estrela

Cecília Gouveia¹, Ofélia Anjos^{1,2,3}, Catarina Lourenço¹ & Fátima Peres^{1,4}

¹ Instituto Politécnico de Castelo Branco, Escola Superior Agrária, Quinta Senhora de Mércules, Apartado 119, 6001-909 Castelo Branco.

² Centro de Estudos Florestais, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, 1349-017 Lisboa, Portugal.

³ Centro de Biotecnologia de Plantas da Beira Interior, Castelo Branco, Portugal.

⁴ LEAF, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Tapada da Ajuda, 1349-017 Lisboa, Portugal, fperes@ipcb.pt.



Objetivo

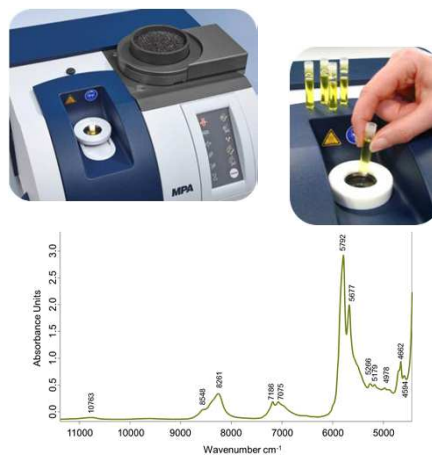
Caracterização química de azeites da Região Beiras e Serra da Estrela obtidos no âmbito do Projeto “Promoção e Valorização de Azeites de Montanha”, na campanha 2017/18.

Material e métodos

Amostragem



Metodologia



Análises e condições de trabalho

A acidez, o índice de peróxido, as absorvâncias (270 e 232 nm) e os ácidos gordos palmítico (C16:0), esteárico (C18:0), oleico (C18:1), linoleico (C18:2) e linolénico (C18:3) foram avaliados por espectroscopia no infravermelho próximo (NIR), através de calibrações comerciais (Bruker). Os espectros das amostras, previamente preparadas e filtradas (NP-896/85), foram obtidos em modo de absorvância de 12000 a 4000 cm^{-1} , com resolução de 8 cm^{-1} e 32 scans à temperatura de 50 °C.

Resultados

Quadro 1 – Resultados da acidez (% de ácido oleico), do índice de peróxido (IP) ($\text{meq O}_2 \text{ kg}^{-1}$) e das absorvâncias no UV (K_{270} e K_{232}).

Parâmetros Analíticos	Média \pm DP	Máx.	Mín.
Acidez (% ác. oleico)	0,28 \pm 0,18	1,21	0,02
IP ($\text{meq O}_2 \text{ kg}^{-1}$)	5,90 \pm 2,01	12,65	1,32
K_{270}	0,18 \pm 0,04	0,33	0,13
K_{232}	1,85 \pm 0,21	2,27	1,52

Quadro 2 – Composição em ácidos gordos (AG) maioritários das amostras em estudo.

Ácidos Gordos	Média (%) \pm DP	Máx. (%)	Mín. (%)
C16:0	11,68 \pm 1,27	14,84	9,08
C18:0	2,59 \pm 0,53	4,06	1,56
C18:1	72,66 \pm 2,75	77,05	67,8
C18:2	9,24 \pm 2,98	14,63	4,42
C18:3	0,54 \pm 0,09	0,78	0,34

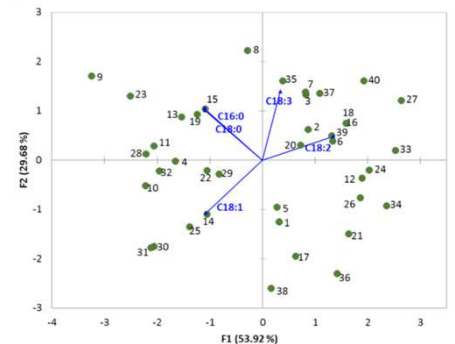


Figura 1 – Análise de componentes principais (ACP) da composição em ácidos gordos.

Conclusões

- ✓ Tendo em conta, unicamente, a avaliação química (Quadro 1), verifica-se que todas as amostras têm valores médios de acidez, índice de peróxido e absorvâncias no ultra violeta (K_{270} e K_{232}) muito baixos, com exceção de uma amostra da Covilhã (acidez = 1,22 %) e outra de Figueira de Castelo Rodrigo (K_{270} = 0,33), que não estão conforme a categoria de azeite virgem extra [Reg. (UE) N° 1348/2013].
- ✓ Os resultados percentuais dos ácidos gordos avaliados (Quadro 2) encontram-se dentro dos valores referidos no Regulamento (UE) N° 1348/2013.
- ✓ A Figura 1 apresenta a análise de componentes principais, que explica 83,6 % da variação total dos ácidos gordos em estudo. Verifica-se que as amostras se reúnem em 3 grupos distintos, de acordo com a percentagem em ácidos gordos: monoinsaturados (C18:1), polinsaturados (C18:3 e C18:2) e saturados (C16:0 e C18:0). O perfil de ácidos gordos destes azeites reflete a composição das cultivares predominantes da Região Beiras e Serra da Estrela, nomeadamente Galega, Cornicabra, Carrasquinha, entre outras.
- ✓ Estes resultados contribuirão, em paralelo com a avaliação sensorial, para que, no âmbito deste Projeto, se possam seleccionar as amostras que venham a caracterizar os “Azeites de Montanha”.

Agradecimentos

O presente trabalho foi financiado pelo projeto CENTRO-01-0246-FEDER-000004, intitulado “Promoção e Valorização de Azeites de Montanha”.

