

A OLIVICULTURA E O AZEITE



P004 - QUALIDADE DE AZEITES DE OLIVA EXTRA VIRGEM PRODUZIDOS NO BRASIL

Adelia F. Faria-Machado (Brazil)¹; Allan E. Wilhelm (Brazil)¹; Andréa M.M. Guedes (Brazil)¹; Adelson F. Oliveira (Brazil)²; Luiz Fernando O. Silva (Brazil)²; Emerson D. Gonçalves (Brazil)²; Rogério O. Jorge (Brazil)³; Marcelo Scofano (Brazil)⁴; Humberto R. Bizzo (Brazil)¹; Rosemar Antoniassi (Brazil)¹

1 - Embrapa Agroindústria de Alimentos; 2 - Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG - CTSM; 3 - Embrapa Clima Temperado; 4 - Estilo Gourmet

RESUMO

Diante da demanda crescente de azeites de oliva extra virgem no Brasil, que está entre os dez maiores importadores do mundo, e com a identificação de regiões com condições edafo-climáticas propícias à olivicultura, a produção de azeites de oliva a partir de azeitonas cultivadas no país têm crescido nos últimos anos. Os principais estados produtores atualmente são Rio Grande do Sul, Minas Gerais e São Paulo, onde já existem olivais com produção comercial implantados. A caracterização desses azeites ao longo de safras consecutivas se faz necessária para verificar se o produto brasileiro atende às normas internacionais para o padrão de identidade e qualidade de azeite de oliva. Nesse sentido, azeites de oliva extra virgem produzidos no Brasil, em diferentes locais, nas safras de 2015, 2016 e 2017, foram avaliados quanto ao padrão de qualidade e composição em ácidos graxos. Foram avaliadas 43 amostras, obtidas junto aos produtores, entre azeites monovarietais (variedades Arbequina, Arbosana, Barnéa, Coratina, Frantoio, Grappolo, Koroneiki, Mazanilla, Mission e Picual) e blends. Os valores de extinção (K_{270nm}), índice de peróxidos e acidez (em ácido oleico) foram, respectivamente, de 0,09-0,21, 4,9-15,4 meq/kg e 0,1-0,6 %. A composição em ácidos graxos de todos os azeites analisados atendeu aos limites estabelecidos pela legislação brasileira, Codex Alimentarius e no regulamento do "International Olive Oil Council" (IOC), sendo que os conteúdos de ácido oleico (C18:1), linoleico (C18:2) e palmítico (C16:0) variaram, respectivamente, de 67,1 a 82,1%, 4,1 a 10,7% e 8,8 a 16,5%.

Palavras-chave: azeites de oliva brasileiros, ácidos graxos, olivicultura