

Evolução das características físico-químicas e sensoriais de azeites aromatizados com manjeriço e orégãos

Marta Bobiano¹, Marta Madureira¹, Nuno Rodrigues¹, António M. Peres² & José Alberto Pereira¹

¹ Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal. jpereira@ipb.pt

² Laboratório de Engenharia de Separação e Reação - Laboratório de Catálise e Materiais (LSRE-LCM), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal

Introdução e Objetivos

A aromatização de azeites é uma prática ancestral e usual ao nível doméstico. Nas últimas décadas tem aumentado no mercado a disponibilização de azeites aromatizados com diferentes condimentos e temperos, muitas vezes como forma de valorização de azeites que não eram exuberantes do ponto de vista sensorial. Neste sentido, com o presente trabalho pretendeu-se avaliar o efeito da adição de dois agentes aromatizantes (orégãos e manjeriço) a dois azeites semelhantes classificados de virgem extra, do ponto de vista físico-químico, mas diferentes do ponto de vista sensorial, sendo um deles classificado de azeite virgem e o outro lampante.

Material e Métodos

Em garrafas de 250 mL de cor ambar, e com cinco repetições por tratamento, procedeu-se à aromatização dos azeites com diferentes proporções de agente aromatizante, isto é, com 0.0, 0.01, 0.05 e 0.11 g de aromatizante desidratado/Kg de azeite, e ao fim de 30 dias de contato procedeu-se à avaliação:

- dos parâmetros de qualidade, acidez, índice de peróxidos, coeficiente de extinção específica K_{232} e K_{270} e análise sensorial descritiva;
- da estabilidade oxidativa pelo método Rancimat;
- teor em fenóis totais e atividade antioxidante pelo método de DPPH.

Resultados

De acordo com os resultados obtidos, não se verificaram grandes alterações do ponto de vista físico-químico, para os dois azeites analisados (Figura 1 e 2) e para as diferentes concentrações de agente aromatizante havendo apenas uma ligeira melhoria com a adição de orégãos.

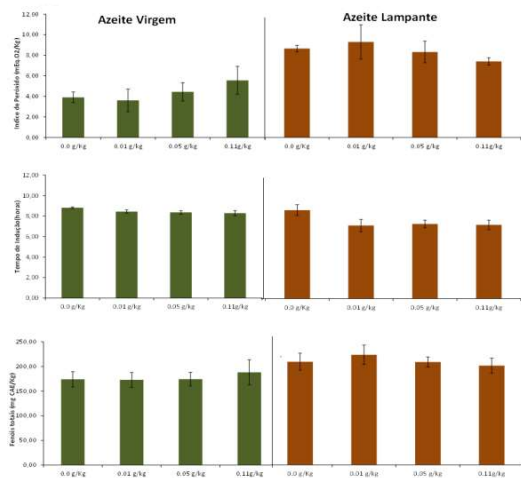


Figura 1 – Resultados da adição de orégãos como agente aromatizante.

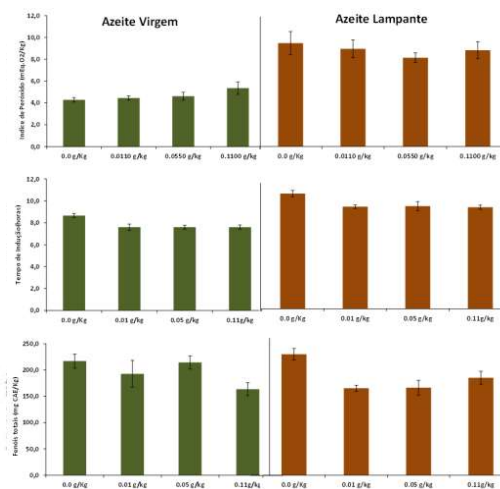


Figura 2- Resultados da adição de manjeriço como agente aromatizante.

Ao nível sensorial, as concentrações mais elevadas mascaram em grande parte os defeitos encontrados. A resistência à oxidação piorou relativamente ao controlo para os azeites com aromatizantes e ao nível da atividade antioxidante não foram registadas alterações com significado.

Conclusão

A adição dos agentes aromatizantes, a nível físico-químico e atividade antioxidante não apresenta alterações significativas nos dois azeites em estudo. A nível sensorial, foi possível observar que a adição do agente aromatizante com concentração mais elevada mascara em grande parte os defeitos encontrados. A resistência á oxidação foi o único parâmetro em que a adição dos aromatizantes não foi favorável, piorando os valores em relação ao controlo.