

### Evolução dos teores em vitamina E e resistência à oxidação de azeites com a fritura

A. Sendas<sup>1,2</sup>, S. Casal<sup>1</sup>, J.A. Pereira<sup>2</sup>, M.B.P.P. Oliveira<sup>1</sup>

<sup>1</sup>REQUIMTE /Serviço de Bromatologia, Faculdade de Farmácia Universidade do Porto Rua Aníbal Cunha, 164, 4050-047 Porto. beatoliv@ff.up.pt

<sup>2</sup> CIMO / Escola Superior Agrária de Bragança, Quinta Santa Apolónia, Apartado 1 172, 5301-855 Bragança, Portugal, jpereira@ipb.pt

#### RESUMO

Os alimentos fritos são, actualmente, uma componente importante da dieta alimentar de um número crescente de pessoas. O azeite faz parte da dieta mediterrânica e está correlacionado com conhecidas propriedades benéficas em termos de saúde e qualidade de vida. Na fritura são, geralmente, utilizados óleos de sementes oleaginosas, enquanto o azeite é, preferentemente, utilizado como tempero. Neste trabalho avaliou-se o comportamento, ao longo da fritura, de diferentes tipos de azeite - Azeite DOP "Azeite de Trás-os-Montes" (A-DOP), Azeite (A), e Azeites monovarietais da cv. 'Cobrançosa' de dois anos distintos 2004 (C-2004) e 2005 (C-2005). Os parâmetros avaliados foram a vitamina E (tocoferóis e tocotrienóis) (HPLC/Fluorescência) e a resistência à oxidação (método do Rancimat). A fritura de batatas frescas, cortadas em palitos, decorreu a 170°C, em ciclos de uma hora, até os azeites deixarem de cumprir as características legais exigidas. Com periodicidade de 3 horas recolheram-se amostras do banho de fritura, onde foram determinados os parâmetros em avaliação. Verificou-se uma perda assinalável de vitamina E ao longo do processo de fritura, sendo mais acentuada nas primeiras horas de ensaio. Ao fim de 6 horas, a resistência à oxidação, em qualquer um dos azeites avaliados, era inferior a 40% da resistência inicial. Os A-DOP e A, apresentaram comportamento semelhante e mantiveram-se íntegros durante mais tempo (27 horas) que os azeites monovarietais (24 horas).

**Palavras-chave:** azeite; fritura; vitamina E; resistência à oxidação