



Analítica 2001



Sociedade
Portuguesa de
Química

3º Encontro Nacional de Química Analítica

Divisão de Química Analítica
da
Sociedade Portuguesa de Química

Programa e Resumos



ISEL
Instituto Superior de
Engenharia de Lisboa

**8 e 9 de Novembro
ISEL, LISBOA**



**CORRELAÇÃO ENTRE O TEOR DE POLIFENÓIS E A RESISTÊNCIA À
OXIDAÇÃO DE AZEITES VARIETAIS OBTIDOS DE AZEITONAS COM
DIFERENTES ÍNDICES DE MATURAÇÃO E PERTENCENTES ÀS CULTIVARES
COBRANÇOSA, MADURAL E VERDEAL TRANSMONTANA**

L. C. Matos¹, J. A. Pereira², P. Andrade³, R. Seabra³, M. B. P. P. Oliveira¹

*CEQUP/ ¹Serviço de Bromatologia e ²Serviço de Farmacognosia, Faculdade de Farmácia, Universidade do Porto, Rua Anibal Cunha, 64, 4050-047 Porto, Portugal, E-mail: bromato@ff.up.pt
³Esc. Sup. Agrária de Bragança, Qta de Sta Apolónia, Ap. 172, 5300 Bragança, Portugal*

Os azeites virgens contêm quantidades apreciáveis de compostos fenólicos/ polifenóis naturais contrariamente aos outros óleos edíveis, uma vez que a maior parte destes compostos se perde durante os processos de refinação.

Aos polifenóis são atribuídos múltiplos efeitos biológicos nomeadamente actividade antioxidante, a qual retarda a degradação oxidativa dos lípidos mantendo durante mais tempo o valor nutricional e a qualidade do produto. Por tal facto, são constituintes determinantes para a estabilidade do azeite. São igualmente influentes nas propriedades sensoriais nomeadamente o gosto amargo, picante e frutado característico deste produto.

O teor em polifenóis do azeite virgem é influenciado pelo sistema de cultura, por factores ambientais, pela variedade, pelo grau de maturação dos frutos, pelas condições de armazenamento da azeitona e pelo processo de extração usado.

A determinação da resistência à oxidação é um parâmetro muito utilizado na avaliação da estabilidade à autooxidação e termoxidação de óleos edíveis. De acordo com diversos autores este parâmetro pode ajudar na distinção de cultivares uma vez que apresenta valores e padrões de evolução característicos.

Neste trabalho avaliaram-se os teores de polifenóis e a resistência à oxidação de 18 azeites varietais obtidos de azeitonas com diferentes índices de maturação e pertencentes às cultivares cobrançosa, madural e verdeal transmontana.

Os teores de polifenóis apresentam uma variação semelhante à verificada para a resistência à oxidação permitindo inferir da sua intervenção predominante relativamente a outros compostos antioxidantes. Verifica-se igualmente que o comportamento é diverso nas cultivares em estudo. É de referir que os factores que variaram, nas amostras em estudo, foram apenas a cultivar e o grau de maturação das azeitonas.