

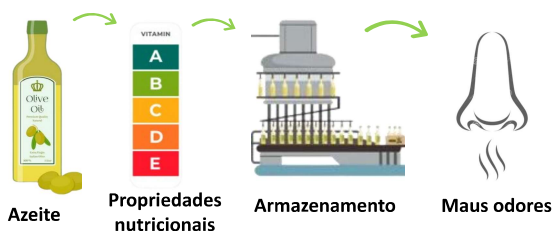
Efeito do tipo de embalagem e temperatura de armazenamento na composição e qualidade de azeite virgem extra

Nuno Ferreiro, Nuno Rodrigues, José A. Pereira, António M. Peres

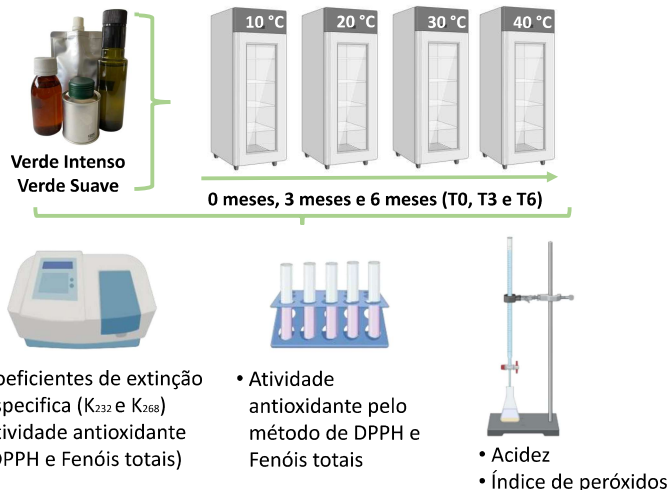
CIMO, LA SusTEC, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, Bragança, 5300-253, Portugal;
*nuno.ferreiro@ipb.pt

Introdução

O azeite é uma das gorduras mais importantes da dieta mediterrânica, valorizado pelas suas propriedades nutricionais e pelos benefícios à saúde. Contudo, a forma como este é armazenado pode afetar a sua qualidade levando ao aparecimento de odores e sabores desagradáveis como é o exemplo do ranço. Embalagens de diferentes materiais têm sido utilizadas para armazenar azeite. No entanto ainda há um conhecimento limitado sobre que material é o mais adequado para preservar as características físico-químicas, nutricionais e sensoriais do azeite.



Material e métodos



Resultados e Conclusão

- **Embalagem/temperatura/tempo:** acidez e K₂₆₈ → constantes e inferior aos limites máximos de AVE ou AV
- **Temperatura:** 40 °C ⇒ degradação ↑
- **Embalagem:** vidro ⇒ degradação ↑ ⇒ azeite suave 20 °C após 6 meses: AVE → AL (K₂₃₂ = 2,98)
↓
⇒ azeite suave 40 °C após 6 meses: AVE → AL (PV = 25,70)
> espaço cabeça
> disponibilidade de O₂
> oxidação
- **Tempo:** 6 meses ⇒ análise sensorial → ranço detetado azeite suave

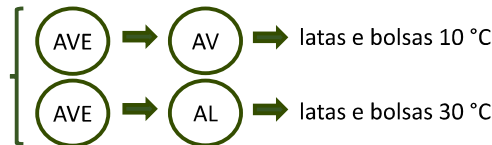


Tabela 1 – Variação percentual entre T0 e T6.

Parâmetros avaliados	Tipo de azeite	T6															
		Plástico				Vidro				Lata				Bolsa			
		10 °C	20 °C	30 °C	40 °C	10 °C	20 °C	30 °C	40 °C	10 °C	20 °C	30 °C	40 °C	10 °C	20 °C	30 °C	40 °C
Índice de peróxidos (mEq.O ₂ /kg)	Suave	+51	+51	+21	+69	+81	+51	+66	+297 ↑	+66	+81	+51	+66	+21	+51	+51	-66
	Intenso	+89	141	+106	-83	+107	+37	+158	+123	+106	+89	+55	+55	+55	+107	+38	+37
K ₂₃₂	Suave	+14	+14	+25	+25	+14	+71 ↑	+8	+155 ↑	+25	+31	+31	+8	+8	+19	-3	+25
	Intenso	+8	+24	+24	+8	+30	+35	+24	+13	+8	+30	+24	+13	+8	+24	+14	+14
DPPH (% Inibição de radicais livres)	Suave	+10	-15	-14	0	-11	-43	-28	-43	0	-22	-15	-36	-21	-22	-50	-11
	Intenso	-26	-13	-13	-8	-27	-10	-20	-13	-27	-3	-27	-24	-9	+3	-10	+4
Fenóis Totais (mg Ácido Gálico/ Kg azeite)	Suave	+30	-8	0	+26	+28	-59	-30	-41	+40	-26	-27	-42	+35	-24	-48	-19
	Intenso	-27	+10	-6	+6	-34	-6	-26	-7	-44	+4	-29	-16	-2	+15	-12	+11

Agradecimentos e Financiamento

Trabalho financiado pelo Projeto "SustainOlive. Azeite Biológico: implementação de estratégias inovadoras para a produção, valorização e consumo sustentáveis" (Ref. PRR-C05-i03-l-000187-LA9.5) e Projeto "Agenda VIIAFOOD – Plataforma de Valorização, Industrialização e Inovação Comercial Agroalimentar (n.º C644929456-00000040) financiados pelo Plano de Recuperação e Resiliência. Os autores agradecem também à FCT o apoio ao CIMO, UIDB/00690/2020 (DOI: 10.54499/UIDB/00690/2020) e UIDP/00690/2020 (DOI: 10.54499/UIDP/00690/2020); e ao SusTEC, LA/P/0007/2020 (DOI: 10.54499/LA/P/0007/2020). Financiamento nacional pela FCT, Fundação para a Ciência e a Tecnologia, no âmbito da celebração do contrato-programa de emprego científico com Nuno Rodrigues e da bolsa de doutoramento (2022.10072.BD) de Nuno Ferreiro.