

# O uso de óleos essenciais na aromatização de azeites da cv. Arbequina

Marta Bobiano<sup>1</sup>, Marta Madureira<sup>1</sup>, Nuno Rodrigues<sup>1</sup>, António M. Peres<sup>2</sup> & José Alberto Pereira<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal.

<sup>2</sup> 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

As características dos azeites vão evoluindo após extração, e no caso dos azeites da cv. Arbequina existem relatos que referem ter um tempo de prateleira curto em comparação com azeites extraídos de outras cultivares como as tradicionais portuguesas. No sentido de incrementar as características destes azeites e aumentar o seu tempo de prateleira, a adição de óleos essenciais tem mostrado resultados promissores. Neste sentido, com o presente trabalho pretendeu-se avaliar o efeito da adição de dois óleos essenciais (laranja doce e manjerição) em azeites da cv. Arbequina extraídos com 12 meses de diferença, e avaliar as alterações que ocorrem.

## Material e Métodos

Foram selecionados dois azeites, respetivamente com 3 e 15 meses após extração e em garrafas de 250 mL, procedeu-se à adição de óleos essenciais (0,0%, 0,1% e 0,2% v/v) de manjerição e laranja doce, obtidos por hidrodestilação, sendo feitas cinco repetições por tratamento. 15 dias após adição 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;
- e teor em fenóis totais.

## Resultados

Os resultados indicam que a adição de óleos essenciais não teve qualquer efeito na acidez dos azeites. Ao nível do índice de peróxidos parece haver uma melhoria com a adição dos óleos essenciais uma vez que se verificou uma redução no seu valor proporcional à quantidade de óleos adicionada, em comparação com a testemunha, enquanto os coeficientes de extinção específica  $K_{232}$  e  $K_{270}$  viram o seu valor incrementado. Os azeites com adição de óleo de laranja (Figura 1), eram mais agradáveis do ponto de vista sensorial. Os azeites com adição de óleos essenciais viram a estabilidade oxidativa aumentada, maior no caso do manjerição, o que poderá ter efeitos benéficos ao nível do tempo de prateleira.

O óleo essencial de manjerição (Figura 2), incrementou o teor em fenóis totais dos azeites enquanto o óleo de laranja teve um efeito inverso.

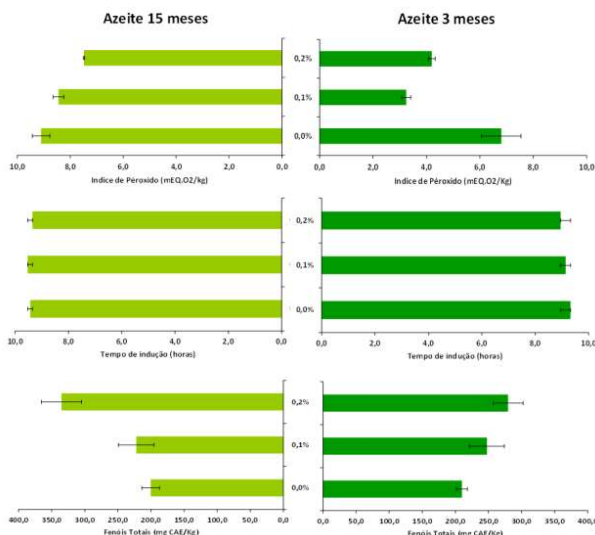


Figura 1 – Resultados da adição de óleo essencial de laranja.

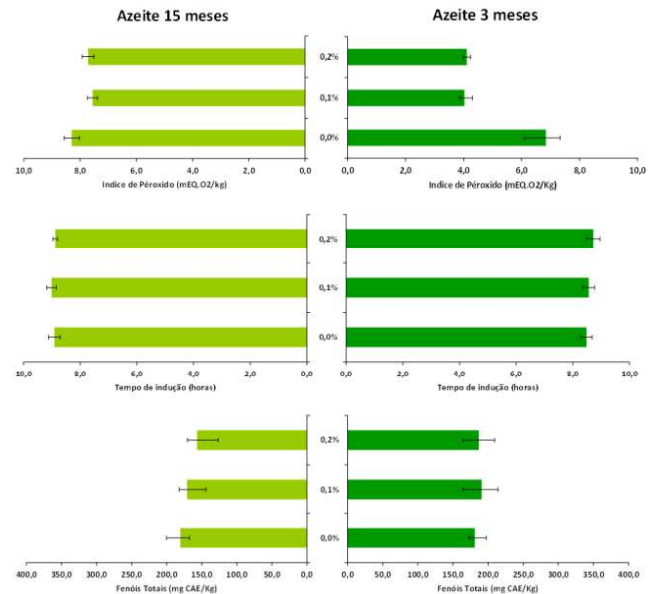


Figura 2 – Resultados da adição do óleo essencial de manjerição.

## Conclusão

Assim, com estes resultados verificou-se que o óleo essencial de manjerição apresenta um efeito mais protetor contrariamente ao observado na adição do óleo essencial de laranja que apresente um efeito pró oxidante.