

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGAÇÃO AGRÁRIA

melhoramento



volume 41

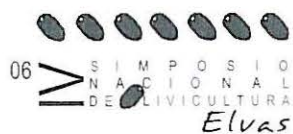
ESTUDOS DA ESTAÇÃO NACIONAL
DE MELHORAMENTO DE PLANTAS
ELVAS - PORTUGAL

IV Simpósio Nacional de Olivicultura, 2006, Elvas

Organização

Instituto Nacional de Investigação Agrária e das Pescas/Departamento de Olivicultura da
Estação Nacional de Melhoramento de Plantas e Associação Portuguesa de Horticultura

Elvas, 22-24 de Novembro, 2006



Melhoramento, Número Especial.

Compostos fenólicos e actividade antioxidante de diferentes tipos de azeitona de mesa

A.P. Pereira¹, I. Ferreira¹, P. Valentão², P.B. Andrade², R. Seabra²,
A. Bento¹, J.A. Pereira¹

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

² REQUIMTE/ Serviço de Farmacognosia, Faculdade de Farmácia do Porto, Rua Anibal
Cunha, 164, 4050-047 Porto

RESUMO

A azeitona de mesa faz parte da dieta Mediterrânica, sendo considerada uma fonte importante de antioxidantes naturais pertencentes, na sua maioria, à classe dos compostos fenólicos. A sua composição depende de diversos factores como a cultivar, a época de maturação e o processo de obtenção. Neste trabalho, procede-se à caracterização da fracção fenólica de quatro tipos de azeitonas: "Azeitonas pretas naturais cv. Galega", "Azeitonas pretas oxidadas cv. Negrinha de Freixo", "Azeitonas mistas de fermentação natural cv. Negrinha de Freixo" e "Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior – Denominação de Origem" por HPLC/DAD. Determinou-se ainda a sua capacidade antioxidante através dos métodos do poder redutor e efeito bloqueador dos radicais livres de DPPH (1,1-difenil-2-picrilhidrazilo). A fracção fenólica é composta por sete compostos, nomeadamente: hidroxitirosol, tirosol, ácido 5-O-cafeoilquinico, verbascósido, luteolina 7-O-glucósido, rutina e luteolina. O hidroxitirosol foi o composto maioritário e as azeitonas pretas de fermentação natural cv. 'Galega' foram as que apresentaram um maior teor e maior número de compostos identificados. Com excepção das azeitonas pretas oxidadas cv 'Negrinha de Freixo', todas as restantes apresentaram um grande poder antioxidante, com valores de EC₅₀ menores que 1 mg/ml de extracto, o que prova o elevado potencial biológico deste tipo de alimento.

Palavras-chave: azeitona de mesa; compostos fenólicos; actividade antioxidante

Trabalho financiado pelo projecto INTERREG III A MOABEPE "Identificación de los agentes patógenos y beneficiosos de los principales cultivos de las regiones fronterizas Trás-os- Montes y Castilla y León para la realización de estrategias de control razonadas"