

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE AZEITES ELEMENTARES DA REGIÃO DE TRÁS-OS-MONTES

Sousa¹, A.; Casal², S.; Frederico¹, C.; Cosme¹, V.; Bento¹, A.; Oliveira², B.; Pereira^{1}, J.A.*

¹CIMO/Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, Apartado 1172, 5301-855 Bragança, Portugal.

²REQUIMTE/Serviço de Bromatologia, Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto, Rua Aníbal Cunha, 164, 4099-030 Porto, Portugal.

* jpereira@ipb.pt

Trás-os-Montes é uma das principais regiões produtoras de azeite a nível nacional, onde é produzido azeite com a Denominação de Origem Protegida “Azeite de Trás-os-Montes”. De uma forma geral, estes azeites resultam de uma mistura de diferentes cultivares, maioritariamente Cobrançosa, Madural e Verdeal Transmontana, sendo permitida a presença de outras, ainda que em menor proporção.

Com o presente trabalho pretendeu-se contribuir para a caracterização química de azeites elementares produzidos na região de Trás-os-Montes. Assim, foram analisadas 80 amostras de azeite das cultivares Cobrançosa (20), Verdeal Transmontana (11), Madural (11), Santulhana (11), Negrinha de Freixo (11), Cordovil (10), Borrenta (2), Bical (1), Cordovesa (1), Lentisca (1) e Madural Negra (1), num total de 11 cultivares, tendo sido caracterizados no que respeita à acidez, índice de peróxidos, absorvência no ultravioleta, teor em clorofilas e carotenóides e composição em ácidos gordos.

Os resultados obtidos mostraram que todas as cultivares produzem azeites com baixa acidez (sempre inferior a 0,5%), índice de peróxido e absorvência no ultravioleta dentro dos parâmetros permitidos na legislação para azeite virgem extra e teores em clorofilas e carotenóides dependentes da maturação das azeitonas à colheita. A composição em ácidos gordos foi diferente de acordo com as amostras em análise sendo que as Cv. Verdeal Transmontana, Negrinha de Freixo e Lentisca apresentaram os teores mais elevados em ácidos gordos monoinsaturados, superiores a 80%, e mais baixos em ácidos gordos polinsaturados, enquanto a Cv. Madural Negra apresentou o teor mais baixo (70%) em ácidos gordos monoinsaturados e dos mais elevados em polinsaturados (13%). Nas amostras em estudo o teor em ácidos gordos saturados variou entre 12 e 17% enquanto o teor em isómeros *trans*, com a excepção de uma amostra, foi inferior a 0,7%.

O presente trabalho foi parcialmente financiado pelo projecto AGRO nº 482 “Protecção contra pragas do olival numa óptica de defesa do ambiente e do consumidor”.