

**ESTUDO SENSORIAL DA QUALIDADE DE AZEITES DE OLIVA VIRGEM
EXTRA MONOVARIETAIS E BLEND'S
COMERCIALIZADOS NO RIO GRANDE DO SUL**

JORGE, Zaida Luiza Camacho^{1,2,3}; TREPTOW, Rosa Oliveira¹; JORGE, Rogério
Oliveira^{1,2}; KROLOW, Ana Cristina¹; ZAMBIAZI, Rui Carlos³

(1) Embrapa Clima Temperado, Laboratório de Análise Sensorial – Pelotas, RS. E-mail: zaida.jorge@gmail.com, (2) DCTA – Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial, (3) DCA – Departamento de Ciência dos Alimentos, - Universidade Federal de Pelotas. Pelotas - RS/Brasil CEP 96010-900

A classificação do azeite de oliva em diferentes categorias está baseada principalmente na análise sensorial como descreve o COI (INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL, 2008). O objetivo deste trabalho foi o estudo sensorial da qualidade de azeites de oliva virgem extra monovarietais e blend's encontrados no comércio do Rio Grande do Sul. A equipe foi constituída de dez julgadores treinados que avaliaram as amostras, segundo as normas do COI. Os azeites analisados, comercializados em embalagens de vidro, foram fabricados no mesmo ano. Picual, Hojiblanca, Manzanilla, Arbequina e Koroneiki, foram os azeites monovarietais analisados. A procedência dos blend's foi de diversas origens: espanhola, italiana, portuguesa, uruguaia e grega. O método de análise sensorial aplicado foi o de Análise Descritiva Quantitativa (ABNT, 1994), e o delineamento estatístico empregado foi o de Blocos ao acaso, sendo os dados analisados pela ANOVA e teste de Tukey ($\leq 5\%$). O trabalho concluiu que as cultivares e os blend's de diferentes origens não apresentaram atributos negativos como borras, atrojado, mofo entre outros. Os azeites monovarietais koroneiki, Picual, Hojiblanca, Frantoio, Manzanilla e os blend's de origem grega e uruguaia caracterizaram-se por apresentar, um médio frutado e picante. As cultivares Hojiblanca e Manzanilla apresentaram as maiores intensidade de frutado, amargo e picante quando comparadas com os blend's de origem espanhola e italiana. Em geral as cultivares e os blend's apresentaram ligeiras intensidades de amargo, com exceção do blend português. A análise sensorial permitiu, assim, determinar a qualidade em azeites de oliva virgem extra, confirmando-se, assim como um necessário campo de estudo científico para a avaliação da qualidade dos azeites comercializados.

Palavras Chave: Avaliação sensorial, azeite de oliva, qualidade

Financiamento: MAPA/Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – EMBRAPA/CPACT – PPGTA/UFPEL