

# Qualidade e atividade antioxidante de azeites extraídos de frutos atacados por gafa e mosca da azeitona

**Nuno Ferreira**  
CIMO, ESA-IPB

**Nuno Rodrigues**  
CIMO, ESA-IPB

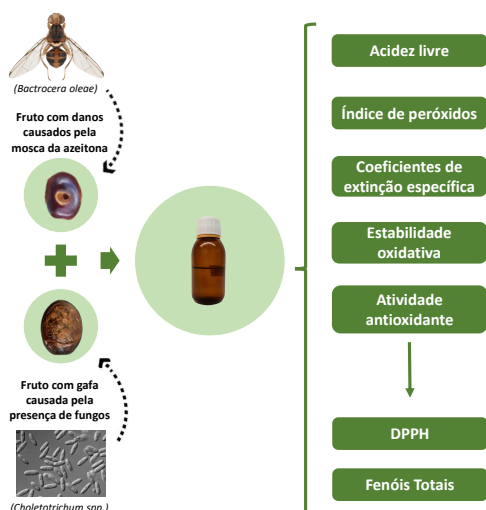
**António M. Peres**  
CIMO, ESA-IPB

**José A. Pereira**  
CIMO, ESA-IPB

## Introdução e objetivo

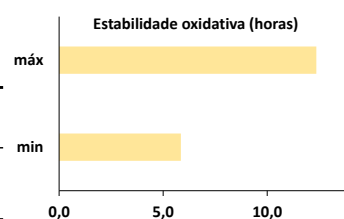
A mosca da azeitona e a gafa, são respetivamente a principal praga e doença que atacam as azeitonas nos olivais Portugueses, causando enormes prejuízos, não apenas na quantidade, mas também na qualidade dos produtos obtidos. No presente trabalho pretendeu-se avaliar o ataque da mosca da azeitona e da gafa nos frutos, e o seu impacto nos parâmetros de qualidade do azeite extraído de azeitonas atacadas por gafa e mosca.

## Material e métodos

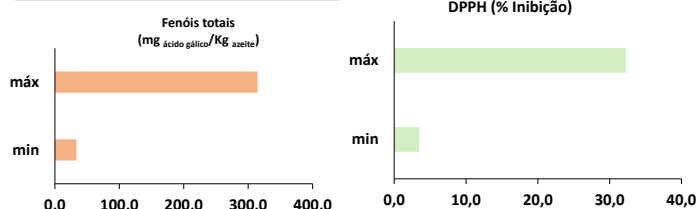


**Tabela 1** – Valor mínimo, médio e máximo dos parâmetros de qualidade.

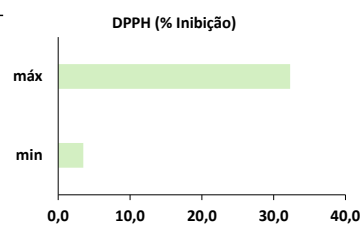
<b>Acidez</b> (% de ácido oleico)	média	0,31 ± 0,13
	(min-máx)	(0,17 - 0,68)
<b>Índice de peróxidos</b> (meq.O <sub>2</sub> /Kg)	média	3,12 ± 0,99
	(min-máx)	(1,62 - 5,77)
<b>K232</b>	média	1,84 ± 0,31
	(min-máx)	(1,28 - 2,58)
<b>K268</b>	média	0,13 ± 0,03
	(min-máx)	(0,08 - 0,17)
<b>ΔK</b>	média	0,00 ± 0,00
	(min-máx)	(0,00 - 0,00)



**Figura 1** – Valor mínimo e máximo da estabilidade oxidativa expressa em horas.



**Figura 2** – Valor mínimo e máximo do teor em fenóis totais expresso em mg de ácido gálico/Kg de azeite.



**Figura 3** – Valor mínimo e máximo da % de inibição de radicais livres.

## Resultados e discussão

Ao nível físico-químico de qualidade, os azeites, apesar de extraídos de azeitonas com mosca da azeitona e gafa, apresentaram valores inferiores aos máximos legais permitidos para a categoria de azeite virgem ( $0,2 \leq AL \leq 0,7\%$ ,  $1,6 \leq IP \leq 5,8$  meqO<sub>2</sub>/Kg;  $1,28 \leq K_{232} \leq 2,58$  e,  $0,08 \leq K_{268} \leq 0,17$ ). Os azeites apresentaram estabilidade oxidativas de 5,8 a 12,4 h e uma percentagem de inibição (DPPH) entre 3,4 e 32,2%. Por fim, o teor em fenóis totais variou de 33,5 a 314,5 mg ácido gálico/kg azeite.

### Agradecimentos

Os autores agradecem à Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT, Portugal) o apoio financeiro dos fundos nacionais FCT / MCTES ao CIMO (UIDB/00690/2020 e UIDP/00690/2020) e ao SusTEC (LA/P/0007/2020). Nuno Rodrigues agradece ao financiamento da FCT- Fundação para a Ciência e Tecnologia, P.I., através do contrato-programa institucional de emprego científico.

## Conclusão

Com a realização destas análises foi possível perceber que os valores dos parâmetros de qualidade aumentaram o que resulta na alteração da categoria comercial dos azeites. Devem ser adotadas medidas que permitam mitigar a incidência destas pragas no fruto, tentando obter azeites de qualidade a partir de frutos são.