

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

Nuno Ferreiro
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

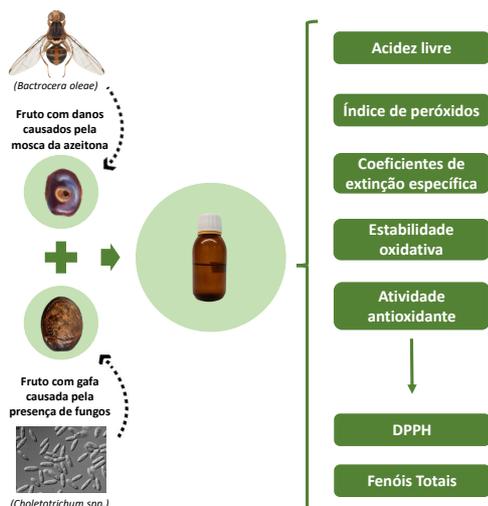


Tabela 1 – Valor mínimo, médio e máximo dos parâmetros de qualidade.

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

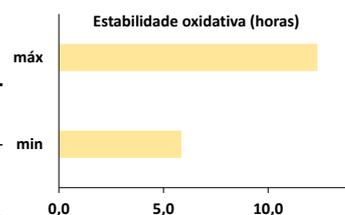


Figura 1 – Valor mínimo e máximo da estabilidade oxidativa expressa em horas.

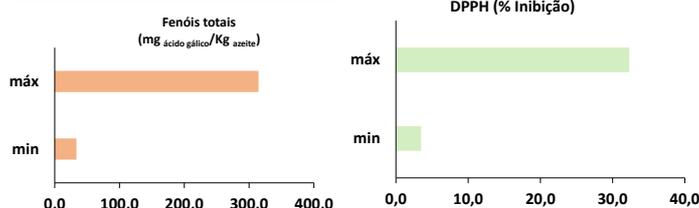


Figura 2 – Valor mínimo e máximo do teor em fenóis totais expresso em mg de ácido gálico/Kg de azeite.

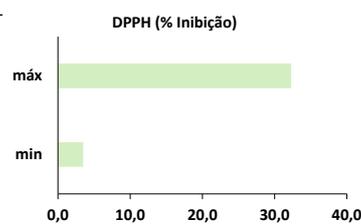


Figura 3 – Valor mínimo e máximo da % de inibição de radicais livres.

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 ($0,2 \leq AL \leq 0,7\%$, $1,6 \leq IP \leq 5,8$ meqO₂/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.