



## **Avaliação de ceras, ésteres etílicos e metílicos em azeites virgens monovarietais**

Andrade, T<sup>1</sup>, Paulo, L<sup>2</sup>. e Peres, F<sup>1</sup>.

1-Instituto Politécnico de Castelo Branco, Escola Superior Agrária, Quinta Senhora de Mércules, Apartado 119, 6001-909 Castelo Branco, [fperes@ipcb.pt](mailto:fperes@ipcb.pt)

2-CATAA – Associação Centro de Apoio Tecnológico Agro Alimentar, Zona Industrial de Castelo Branco, Rua A,6000-459, Castelo Branco

### **RESUMO**

O Reg. (UE) N.º 61, da comissão de 24 de Janeiro de 2011, veio tornar obrigatória a avaliação de ésteres etílicos (FAEE) e metílicos (FAME) nos azeites virgem extra, impondo limites inferiores a 75 mg kg<sup>-1</sup> ou razão (FAEE/FAME) inferior a 1,5 caso se encontrem no intervalo de 75 a 150 mg kg<sup>-1</sup>. Para a rotulagem do azeite virgem extra a avaliação das ceras, como critério de autenticidade, é obrigatória desde 2002, Reg. (UE) N.º 1019 de 13 de Junho, que impõe como limite máximo o valor de 250 mg kg<sup>-1</sup>. No que se refere aos azeites produzidos na Região da Beira Interior, a investigação acerca do teor médio de ceras é escassa e não são conhecidos estudos para a quantificação de ésteres etílicos e metílicos. Neste sentido, este trabalho pretende contribuir para o conhecimento sobre os teores destes compostos em azeites virgem extra. A determinação destes compostos foi efetuada por cromatografia gasosa com injeção on-column, detetor de ionização de chama (FID) e quantificação utilizando como padrões internos araquidato de Laurilo e heptadecanoato de metilo, para as ceras e ésteres respetivamente. Avaliaram-se amostras de azeite Galega Vulgar, Cobrançosa, Bical de Castelo Branco, Cordovil de Castelo Branco, Arbequina, Carrasquenha e Frantoio. Os azeites foram avaliados relativamente aos seus critérios de qualidade, acidez, índice de peróxido e absorvâncias no ultravioleta. Os resultados mostram que os azeites monovarietais analisados cumprem os limites legais para as ceras e ésteres. O azeite Cobrançosa foi o mais rico em FAEE e FAME; quanto à análise de ceras o azeite Frantoio foi o que apresentou os valores mais elevados. Verifica-se ainda que para os critérios mais restritivos que o Conselho Oleícola Internacional (COI) pretende impor em 2015/2016, isto é, 30 mg kg<sup>-1</sup> para FAEE e 150 mg kg<sup>-1</sup> para ceras, os azeites monovarietais estudados também cumprem estes limites. No entanto, azeites comerciais analisados paralelamente neste trabalho, excedem os limites máximos impostos, pelo que se deve aumentar o número de amostras a investigar.

**Palavras-chave:** Azeite; autenticidade; ceras; FAME; FAEE