

Efeito da aplicação de um produto clarificante sobre a qualidade e a estabilidade térmica de um azeite virgem

Margarida Silva¹, Ari de Mari², Ana Cristina Correia^{3*} & António M. Jordão³

¹ Departamento das Indústrias Alimentares, ESAV, Instituto Politécnico de Viseu, Portugal.

² EAB – Bioquímica Portuguesa S.A., Viseu, Portugal.

³ CI&DETS, Instituto Politécnico de Viseu, Portugal.

*email: anacorreira@esav.ipv.pt

Resumo

A produção de azeite envolve um conjunto de etapas que vão desde a colheita das azeitonas até ao armazenamento do azeite extraído e que, desde que bem executadas, permitem a obtenção de um produto de qualidade.

A filtração, com a aplicação de coadjuvantes, pode ser realizada com o objectivo de eliminar resíduos sólidos da polpa da azeitona que possam ter ficado no azeite e que mais tarde, durante o armazenamento, possam interferir na sua estabilidade e como tal contribuir para o surgimento de reacções de degradação.

Com este trabalho pretendeu-se avaliar o efeito da aplicação de um produto clarificante, à base de celulose purificada e de gel de sílica anídrica, sobre as principais características físico-químicas de um azeite virgem durante o armazenamento e após um aquecimento contínuo a 180°C. Para tal foram realizados 4 ensaios: sem a aplicação do produto clarificante e, os restantes, com diferentes quantidades de acordo com as especificações técnicas de dosagem recomendadas pelo fabricante do clarificante (250; 625 e 1000 mg/100kg de azeite virgem).

Após a remoção do produto clarificante, em cada ensaio foram avaliados os seguintes parâmetros físico-químicos: acidez, índice de peróxidos, índice de *p*-anisidina, absorvência no UV (232 e 270 nm), pigmentos, compostos fenólicos totais e a capacidade antioxidante. Posteriormente as amostras de azeite de cada ensaio foram armazenadas ao abrigo da luz e oxigénio durante 30 dias e, por fim, sujeitas a um aquecimento contínuo de 6 horas.

Os resultados obtidos revelam que, de um modo geral, ocorreu um efeito positivo resultante da aplicação do clarificante sobre algumas das características químicas do azeite virgem objecto do estudo, nomeadamente ao nível do índice de peróxidos, pigmentos e capacidade antioxidante. Contudo, os azeites clarificados com coadjuvante submetidos a aquecimento contínuo apresentaram no entanto uma menor estabilidade comparativamente ao azeite não clarificado.

Palavras-chave: estabilidade, aquecimento, qualidade, capacidade antioxidante.