

Comparação de álcoois alifáticos de azeites obtidos por dois métodos de extracção para variedades Portuguesas.

Luís Torres Vaz Freire¹, Vera Palma¹, José Baptista Gouveia² e Ana M. Costa Freitas¹

¹Departamento de Fitotecnia, Instituto de Ciências Agrárias Mediterrânicas ICAM-Universidade de Évora, Apt 94, 7002-554 Évora, PORTUGAL

²Departamento de Agro-Indústrias e Agronomia Tropical, Instituto de Agronomia Universidade Técnica de Lisboa, Tapada da Ajuda, 1349-017 Lisboa, PORTUGAL

A produção do azeite é uma das actividades agrícolas mais característica da região mediterrânea e de relevante importância para a economia da maioria dos países desta região. O objectivo deste trabalho foi o estudo das influências dos métodos da extracção nas características finais do azeite obtido. Obviamente que o interesse principal reside na avaliação do impacto nas cultivares responsáveis pela produção de azeite sob a classificação de denominação origem protegida (DOP). As cultivares mais importantes em Portugal são a Galega Vulgar, a Carrasquenha, a Cordovil, a Cobrançosa e a Verdeal. Foram utilizadas as cultivares Carrasquenha, Cobrançosa e Galega Vulgar, da região de Moura e de Elvas.

As azeitonas foram colhidas durante a época normal de colheita da região, entre 2001 e 2004, foram colhidos aproximadamente 120 kg de azeitonas de cada cultivar as quais foram armazenadas em caixas perfuradas de plástico à temperatura ambiente (5-15°C) num local arejado sem incidência directa de luz. Antes da extracção foram removidas folhas e outras impurezas e por fim as azeitonas foram lavadas com água corrente. Procedeu-se à extracção do azeite nas 24 h seguintes à apanha.

Na extracção foram utilizados dois métodos, uma prensa hidráulica (extracção descontínua, Vieirinox, Portugal); e um “decanter” centrífugo de duas fases (extracção contínua, Oliomio, Itália). O tempo gasto na moagem e na batadura da pasta resultante, foi o mesmo em ambas as técnicas.

A adulteração do azeite virgem com óleo de bagaço de azeitona pode ser detectado de diversas maneiras; na UE os métodos oficiais são baseados na determinação quantitativa das ceras (Mariani e Fedeli, 1986) e dos seus derivados de saponificação os álcoois alifáticos de cadeia longa C22-C28, já largamente estudados (Karleskind, 1968; Wolff, 1968; Tiscornia *et al.*, 1985; Câmara, 1991). Os álcoois livres são consideravelmente mais abundantes em óleos de bagaço de azeitona, do que nos azeites virgens ou refinados, uma vez que os solventes utilizados na refinação podem solubilizar as ceras concentradas na pele das azeitonas que não são extraídas com o azeite pelo processo normal.

Os teores de álcoois alifáticos no azeite virgem não podem exceder 250 mg/kg, no azeite lampante deve ser inferior a 400 mg/kg, e no azeite refinado ser inferior a 350 mg/kg (COI/T.20/Doc. No. 26 – June 03).

A análise das fracções contendo os álcoois alifáticos foi realizada de acordo com o Regulamento nº. 2568/91 da UE.

Os valores obtidos para os álcoois alifáticos analisados (1- docosanol, C22; 1-tricosanol C23; 1-tetracosanol, C24; 1- hexacosanol, C 26; 1-heptacosanol, C27; 1-octacosanol, C28) mostram haver diferenças muito significativas para alguns dos parâmetros analisados para as três variedades testadas (Carrasquenha, Cobrançosa e Galega Vulgar); para todas as variedades testadas verificam-se ainda diferenças significativas entre as quatro campanhas analisadas; a influência da tecnologia é apenas significativa para a cultivar Carrasquenha e é altamente significativa para a cultivar Galega Vulgar.

A verificação do impacto da tecnologia nos teores de álcoois alifáticos do azeite pode contribuir para o desenvolvimento de tecnologias conducentes ao aumento dos teores destes compostos no azeite contribuindo para uma utilização do azeite como alimento funcional. Na realidade, estudos recentes indicam que os teores de Policosanois podem reduzir o “cholesterol serum” total e os níveis de lipoproteína de baixa densidade, ou LDL-colesterol de uma forma significativa.

Palavras-chave: azeite, álcoois alifáticos, Galega Vulgar, Carrasquenha e Cobrançosa.

Agradecimentos: Fundação Ciência e Tecnologia – Bolsa SFRH/BD/8890/2002 e Projecto Agro 824.