

# A CROMATOGRAFIA GASOSA APLICADA À CARACTERIZAÇÃO DE AZEITES PROVENIENTES DE DISTINTOS MODOS DE PRODUÇÃO

Miguel Pintado, C.<sup>1</sup>, Simões, P.<sup>1</sup>, Peres, C.<sup>1</sup>, Henriques, L. R.<sup>2</sup> & Peres, M. F.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Estação Nacional de Melhoramento de Plantas Apartado 6, 7350-951 Elvas, Portugal, [cristinapintado@mail.pt](mailto:cristinapintado@mail.pt), <sup>2</sup>Escola Superior Agrária, Quinta Senhora de Mércules, Apartado 119, 6001-909 Castelo Branco, Portugal, [fperes@esa.ipcb.pt](mailto:fperes@esa.ipcb.pt)

## RESUMO

Na análise de óleos e gorduras e, em particular de azeite virgem, a cromatografia gasosa apresenta numerosas aplicações tanto na análise de componentes maiores como na de compostos da fracção insaponificável.

Análises cromatográficas de azeite virgem são utilizadas na sua caracterização e podem indicar a sua proveniência varietal, a sua autenticidade e possível sua toxicidade.

O presente trabalho aplica a cromatografia gasosa (GC) na caracterização de azeites virgens extraídos em equipamento OLIOMIO 50, a partir de azeitonas provenientes de olivais de produção integrada e de modo de produção biológica (campanha 2004/05). Avalia-se ácidos gordos componentes, esteróis, álcoois triterpénicos, ceras e resíduos de pesticidas.

Todos os parâmetros analíticos se acham dentro dos limites internacionalmente aceites. Observa-se diferenças significativas em alguns teores de ácidos gordos e esteróis mas sem implicações na qualidade nutricional dos azeites.

**AGRADECIMENTOS:** Este trabalho foi financiado pelo projecto Agro 463 “Segurança e Qualidade em Produtos do Olival”.

importantes entre as datas de colheita em estudo ou olivais.