



Qualidade de azeites vegetais e óleo de soja

Universidade Federal de Viçosa – *Campus Rio Paranaíba*

Vanessa Caroline de Oliveira¹; Fabrícia Queiroz Mendes²; Isadora Rebouças Nolasco de Oliveira³; Izadora Gomes Lopes⁴; João Paulo Costa⁵; Bruna Martins Coutinho Faria⁶.

¹Universidade Federal de Viçosa, e-mail: vanessa.c.oliveira@ufv.br; ²Universidade Federal de Viçosa, e-mail: fabricia.mendes@ufv.br; ³Universidade Federal de Viçosa, e-mail: isadora.rn@ufv.br; ⁴Universidade Federal de Viçosa, e-mail: izadora.lopes@ufv.br; ⁵Unipam, e-mail: jpaulocosta4920@gmail.com; ⁶Universidade Federal de Viçosa, e-mail: bruna.martinsufv@gmail.com

Palavras-chave: padrão; pureza; qualidade; fruta.

Área temática: Ciência e Tecnologia de Alimentos **Grande Área:** Ciências Agrárias

Trabalho de Pesquisa

Introdução

Um dos grupos mais importantes presentes em alimentos são os lipídeos, que fornecem energia, ácidos graxos essenciais e dão sabor aos alimentos (RIBEIRO; SERAVALLI, 2004). Para serem comercializados, os óleos vegetais devem seguir os padrões de qualidade, segundo a legislação.

Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade do óleo de soja e dos azeites de oliva e abacate de acordo com os padrões estabelecidos pela legislação.

Material e Métodos

Foram utilizados azeite de oliva e óleo vegetal adquiridos em comércio local e o azeite de abacate foi fornecido por uma indústria beneficiadora deste fruto. Foram realizadas análises físico-químicas de acidez, umidade, índice de refração, índice de iodo e peróxido dos óleos de acordo com Instituto Adolfo Lutz (2008) para óleos e gorduras.

Resultados e Discussão

Os resultados obtidos estão presentes na Tabela 1:

Tabela 1 – Parâmetros físico-químicos do óleo de soja e azeites vegetais

Caracterização	Azeite de Abacate	Azeite de Oliva	Óleo de Soja
Acidez	0,72 % ± 0,03 ^b	0,99% ± 0,10 ^a	0,22 ± 0,11 ^c (mg/KOH)
Umidade (%)	0,09 ± 0,01 ^a	0,12 ± 0,06 ^a	0,10 ± 0,04 ^a
Índice de Iodo (%)	118,10 ± 1,25 ^b	72,36 ± 2,01 ^c	123,73 ± 1,68 ^a
Índice de Peróxido	8,50 ± 1,15 ^a	7,20 ± 2,25 ^a	1,97 ± 0,01 ^b
Índice de refração à 20°	1,467	1,468	1,470

Valores médios numa mesma linha com letras minúsculas iguais, não diferem significativamente entre si ao nível de 5% de probabilidade pelo Teste de Tukey.

Os parâmetros encontrados para o azeite de oliva foram com a Instrução Normativa nº 01 (Brasil, 2012), assim como o azeite de abacate, por não haver legislação específica.

Os parâmetros avaliados para óleo de soja forma comparados com a Instrução Normativa nº 49 (Brasil, 2006).

Foram encontrados uma acidez de 0,72 % para o azeite de abacate, 0,99 % para o azeite de oliva e 0,22 % para o óleo de soja. O azeite de oliva apresentou maior média, não atendendo a IN 01, que fixa o limite máximo de 0,8%. Sua alta acidez pode ser efeito da má conservação e exposição a luz. O índice de acidez é um dos parâmetros mais importantes para determinar a qualidade dos óleos e azeites pois determina a qualidade do processamento e a conservação dos mesmos (MORAIS et al., 2014).

Em relação à umidade, o óleo de soja encontra-se dentro do limite de umidade para óleos vegetais refinados, os azeites encontram-se também abaixo do limite (0,2 %). Uma baixa umidade contribui para a estabilidade do produto e este estará menos propenso a oxidações, que alteram a qualidade.

As amostras de azeite de abacate e oliva apresentaram índices de peróxidos maiores que o óleo de soja se diferenciando estatisticamente, mas estão dentro da IN nº 1 que estabelece limite máximo de 20 meq/kg para azeite oliva extra virgem e 2,5 meq/kg para óleo de a IN 49.

O óleo de soja apresentou maior média na análise índice de iodo mas está dentro da legislação (entre 124 e 139), o azeite de oliva também apresentou valor dentro da legislação (74 a 94) e o azeite de abacate está acima do limite estabelecido para o azeite de oliva. O índice de iodo é a medida do grau de instauração do óleo, portanto quanto maior o índice de iodo maior será o grau de instauração do óleo e conseqüentemente o óleo estará mais propenso a rancidez oxidativa formando hidroperóxidos, cetonas entre outros (CECHI, 2003). Todas as amostras apresentaram índice de refração de acordo com suas legislações específicas.

Conclusões

Os resultados obtidos encontram-se dentro do padrão estabelecido, exceto para o índice de iodo do azeite de abacate e a acidez do azeite de oliva apresentaram valores acima.

Bibliografia

- BRASIL. Brasília, DF. INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 01, de 1 de fevereiro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico do Azeite de Oliva e do Óleo de Bagaço de Oliva. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Diário Oficial da União. Brasília, DF: 2012.
- BRASIL. Brasília, DF. INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 49, de 22 de dezembro de 2006. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Óleos Vegetais Refinados; a Amostragem; os Procedimentos Complementares; e o Roteiro de Classificação de Óleos Vegetais Refinados. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Diário Oficial da União. Brasília, DF: 2006.
- CECCHI, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análises de Alimentos**. 2ª Ed. rev. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2003.
- IAL - Instituto Adolfo Lutz. **Métodos Físico-químicos para Análise de Alimentos**. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. p. 593-629.
- MORAIS, A. L.; CHRISTIANI, G.; CESTARI, A.; FLUMIGNAN, D. L. Caracterização da identidade e controle da qualidade de óleo vegetal, matéria-prima para produção de biodiesel. In: VI Workshop Agroenergia, 6, 2012, Ribeirão Preto. **Anais...** 2012.
- RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de Alimentos**. Edgard Blücher, 2004. p. 196.