

Fitoesteróis, triacilgliceróis e fenóis totais em azeites monovarietais 'Bical', 'Carrasquinha', 'Cornicabra' e 'Galega'

M.F. Peres¹, P. Simões-Lopes², L.R. Henriques¹, M.C. Vitorino¹, C. Gouveia¹, J.Barroco³, J. Mateus³, F. Soares³, P. Rodrigues⁴, P. Fragoso⁵, M.C.Pinheiro-Alves²

¹ESACB, Q^{ta} S^a de Mércules, Apart. 119, 6001-909 Castelo Branco, lperes@esa.ipcb.pt

²ENMP, Depart. de Olivicultura, 7350 951 Elvas; ³DRABI, R. Amato Lusitano, lote3, 6000-150 Castelo Branco; ⁴APIM, Av. Monsenhor Mendes do Carmo, n^o23,r/c esq, 6300-586 Guarda;

⁵APPIZEZERE, Av. Eugénio de Andrade, Lote 80, r/c, 6230-291, Fundão

RESUMO

O azeite virgem é constituído por um conjunto importante de esteróis vegetais ou fitoesteróis, onde se destacam o β -sitosterol, o Δ^5 -avenasterol, o campesterol e o estigmasterol. Os fitoesteróis baixam o nível de colesterol do plasma sanguíneo e evitam deste modo os seus malefícios a nível da arteriosclerose e da doença coronária. Os triacilgliceróis de um azeite virgem podem proporcionar uma informação valiosa relativamente à sua origem e genuinidade. Os teores dos ácidos gordos neles esterificados, só por si, permitem caracterizar os azeites virgens, dentro de certos limites. Os triacilgliceróis mais abundantes são: OOO, POO, OOL, EOO, POL (P-palmitico; O-oleico; L-linoleico; E-esteárico). No azeite virgem, importa ainda considerar a actividade dos fenóis hidrofílicos, pelas suas propriedades antioxidantes e sensoriais. A concentração de compostos fenólicos totais está relacionada com a resistência ao envelhecimento do azeite e com a intensidade do seu sabor amargo. No presente trabalho foram seleccionados sete olivais em protecção integrada nos concelhos de Castelo Branco, Penamacor, Proença-a-Nova, Guarda, Figucira de Castelo Rodrigo, Seia e Pinhel. As cultivares em estudo foram: 'Bical de Castelo Branco', 'Carrasquinha', 'Cornicabra' e 'Galega Vulgar'. Efectuou-se a colheita de cerca de 25Kg de frutos, entre 5 de Novembro a 15 de Dezembro, de 2002 a 2004 e procedeu-se à extracção do azeite em sistema Oliomio 50. Analisam-se os teores em esteróis, álcoois triterpénicos, triacilgliceróis, ácidos gordos componentes e fenóis totais. Os resultados obtidos mostram o azeite 'Galega' como o mais rico em esteróis totais, distinguindo-se significativamente ($p < 0.001$) dos restantes pelo seu teor mais elevado em campesterol. O azeite 'Carrasquinha' apresenta os valores mais elevados de trioleína e de fenóis totais, o que lhe confere elevada estabilidade oxidativa.

Agradecimentos

Este trabalho foi financiado pelo Projecto Agro 91." O Olival de Cultivares Tradicionais da Beira Interior - Demonstração da Influência dos Factores Agronómicos na Produtividade e na Qualidade do Azeite"