

Painel: Agricultura, silvicultura e pescas

ÁCIDOS FENÓLICOS, ALCOÓIS FENÓLICOS, SECOIRIDOIDES, FLAVONOIDES E TOCOFERÓIS EM AZEITES VIRGENS

Peres F. ^(a) ; Martins, L. L. ^(b); Mourato, M. ^(b) ; Vitorino C. ^(a) e Ferreira-Dias, S. ^(b)

^(a) – IPCB/ESA – Instituto Politécnico de Castelo Branco, Escola Superior Agrária,
fperes@ipcb.pt

^(b) – Universidade de Lisboa (ULisboa), Instituto Superior de Agronomia, LEAF, Tapada da Ajuda, 1349-017 Lisboa.

Palavras-chave: azeite virgem, compostos fenólicos, luteolina, hidroxitirosol

Sumário:

As características excepcionais do azeite virgem extra devem-se não só ao seu perfil em ácidos gordos mas também à presença de compostos de natureza fenólica que contribuem para o seu valor nutricional. Os estudos mais actuais evidenciam diversos benefícios para a saúde destes compostos, o que levou a União Europeia a aprovar uma alegação nutricional em 2012 sobre “polifenóis do azeite”. Os compostos fenólicos do azeite virgem apresentam também propriedades sensoriais, nomeadamente pela sua contribuição para o sabor amargo. Além disso, contribuem para a estabilidade oxidativa do azeite, pelo que, quando presentes em elevada quantidade, aumentam o seu tempo de vida. A sua avaliação nos azeites pode vir a ter uma importância fundamental para a diferenciação de azeites de elevada qualidade nutricional e sensorial. No presente trabalho, estudaram-se os compostos fenólicos de natureza hidrofílica e lipofílica, em azeites provenientes das cultivares ‘Cobrançosa’ e ‘Galega Vulgar’. Por HPLC-FLD, foram quantificados alfa, beta e gama tocoferóis (fenóis lipofílicos). Nos azeites de ambas as cultivares, os teores de alfa-tocoferol foram sempre superiores a 200 mg kg⁻¹, apresentando os azeites ‘Galega Vulgar’ maiores teores de gama tocoferol.

Relativamente ao perfil em compostos fenólicos (hidrofílicos), avaliados por HPLC-DAD, foi possível quantificar os teores de hidroxitirosol, tirosol, ácido vanílico, vanilina, ácido *o*-cumárico, luteolina e apigenina. Identificou-se ainda a presença de 3,4-DHPEA-EDA, *p*-HPEA-EDA, 3,4-DHPEA-EA e *p*-HPEA-EA. O composto fenólico maioritário nos azeites foi o 3,4-DHPEA-EDA, representando em alguns azeites mais de 50 % do total de compostos fenólicos. Foram encontrados baixos teores de

hidroxitirosol e tirosol, como é expectável em azeites recentemente extraídos. Os azeites 'Cobrançosa' apresentaram, em geral, teores mais elevados de flavonóides.