



AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM CONDIMENTADO COM GENGIBRE: ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

Liana Renata Canonica¹

Andréia Zilio Dinon²

Resumo: Ervas aromáticas, condimentos e especiarias são frequentemente adicionadas aos azeites extravirgens para produção de “azeite condimentado ou aromatizado”; a fim de melhorar suas propriedades e suas características sensoriais. Os azeites aromatizados têm recebido crescente interesse devido ao seu efeito promotor de saúde, potencial antioxidante além de propriedades aromatizantes. O gengibre é comumente comercializado em função de seu emprego alimentar, industrial e medicinal. O objetivo deste trabalho foi avaliar as mudanças físico-químicas dos azeites condimentados com gengibre em pó, em três concentrações diferentes, em relação à amostra de Azeite de Oliva Extra Virgem (AOEV) sem condimentação. Os azeites condimentados foram preparados por maceração com gengibre em pó desidratado nas concentrações de 1,5%, 2% e 2,5% por 24 horas. Para avaliar os parâmetros de qualidade e comparar as alterações das amostras com e sem condimentação foram realizadas as análises de acidez (IA), peróxidos (IP), coeficientes específicos de extinção K_{232} (absorbância no comprimento de onda 232 nm), K_{270} (absorbância no comprimento de onda 270 nm) e ΔK (coeficiente de variação). Os resultados mostraram que a adição de gengibre em pó aumentou significativamente ($p < 0,05$) o IA e IP dos AOEVs condimentados em relação à amostra controle, porém mantiveram-se de acordo com a legislação ($\leq 0,8\%$ para IA e $\leq 20 \text{ mEq.O}_2/\text{kg}^{-1}$ para IP). Os valores de K_{232} , que indicam a presença de compostos de oxidação primária, aumentaram para as amostras de AOEV condimentadas e permaneceu de acordo com a legislação vigente apenas para a amostra controle ($\leq 0,22$), as demais apresentaram valores superiores. O valor de K_{270} , que indica a presença de compostos de oxidação secundária, aumentou com o aumento da concentração dos condimentos e permaneceu de acordo com a legislação vigente ($\leq 2,50$) em todas as amostras. O ΔK apresentou aumento significativo estatisticamente a partir da condimentação das amostras e, apenas a amostra controle apresentou valor $\leq 0,01$, atendendo à legislação, estando, as demais, portanto, em desacordo.

Palavras-chave: Azeite de oliva. Azeite aromatizado. Gengibre. Qualidade.

1 Acadêmica do Programa de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos – UDESC Oeste – Pinhalzinho – lianarenata@gmail.com

2 Docente no Departamento de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química – DEAQ – UDESC Oeste – Pinhalzinho - andrea.dinon@udesc.br



Anais do SEPE – Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão
Vol. IX (2019) – ISSN 2317-7489



Categoria:

Área do Conhecimento:

Formato: