



8º SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR
SISTEMAS ALIMENTARES E ALIMENTOS SEGUROS



AZEITES DE OLIVA ENRIQUECIDOS COM FOLHAS DE OLIVEIRA (*OLEA EUROPAEA* L.): COMPOSTOS BIOATIVOS, CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

TOMASI; Giovanna Sehn¹, **CAVALCANTE; Luana de Souza**², **ÁLVARES; Andressa Anelo**³, **GARAVAGLIA; Juliano**⁴, **MACHADO; Cristina Kasper**⁵

RESUMO

O azeite de oliva vem atraindo mais consumidores no mundo todo em função de suas múltiplas aplicações culinárias, presença de lipídios de boa qualidade e compostos fenólicos, que atuam como antioxidantes e estão relacionados a diversos efeitos benéficos à saúde. Um dos principais compostos bioativos presentes no azeite e, principalmente na folha da oliveira é a oleuropeína, reconhecida por apresentar diversas ações biológicas, podendo auxiliar na promoção da saúde e prevenção de doenças. As folhas são um coproduto da indústria do azeite, ainda pouco exploradas, porém, já existem métodos efetivos e simples para realizar o enriquecimento de azeites com folhas, que além de aumentar a disponibilidade de compostos bioativos, podem aumentar a estabilidade do azeite de oliva e sua vida útil. Este projeto foi um estudo experimental com o objetivo de avaliar os principais compostos bioativos, as características físico-químicas e sensoriais de azeites de oliva extravirgem enriquecidos com folhas de oliveira. Para isso, foram adicionadas folhas diretamente no azeite (maceração), na proporção de 1 e 3% e posteriormente, essas amostras foram comparadas ao azeite de oliva extravirgem puro. As amostras foram avaliadas em tempos diferentes de armazenamento (0, 3, 6 e 12 meses) a temperatura ambiente e sob o abrigo da luz, quanto à composição química, compostos fenólicos, perfil de ácidos graxos, compostos voláteis e avaliação sensorial, que foi realizada por um painel treinado e com 12 avaliadores. Em relação à acidez, não houve diferença significativa dos extratos com folhas comparados aos puros e todas as amostras ficaram dentro do padrão de 20 meq O₂/kg para peróxidos. Já nas análises antioxidantes com os radicais DPPH e ABTS, pode-se observar que quanto maior o enriquecimento com folhas, maior a atividade antioxidante dos azeites, com a diminuição dessa atividade com o passar do tempo. Conclui-se então, que as folhas de oliveira diretamente adicionadas podem aumentar a quantidade de compostos fenólico e contribuem significativamente para a capacidade antioxidante dos azeites, melhorando sua estabilidade, além de ocasionar um aumento no seu valor agregado com parâmetros de alta qualidade.

PALAVRAS-CHAVE: Azeite de oliva, Folha da oliveira, Compostos bioativos

¹ UFCSPA, giovanna.tomasi@ufcspa.edu.br

² UFCSPA, luanacavalcante.n@gmail.com

³ UFCSPA, andrianelo@gmail.com

⁴ UFCSPA, juliano@ufcspa.edu.br

⁵ UFCSPA, isablek@ufcspa.edu.br

¹ UFCSPA, giovanna.tomasi@ufcspa.edu.br
² UFCSPA, luanacavalcante.n@gmail.com
³ UFCSPA, andriano@gmail.com
⁴ UFCSPA, juliano@ufcspa.edu.br
⁵ UFCSPA, isablek@ufcspa.edu.br