



T0884

AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS DE QUALIDADE E IDENTIDADE DE AZEITES DE OLIVA EXTRA VIRGEM PRODUZIDOS NO BRASIL

Juliana Andretta Lotierso (Bolsista FAPESP) e Prof. Dr. Renato Grimaldi (Orientador), Colégio Técnico de Campinas - COTUCA, UNICAMP

Azeite de oliva é um produto obtido a partir de azeitonas (*Olea europaea* L.) e, dependendo da qualidade dos frutos e do processo de extração, pode ser classificado como extravirgem, virgem e refinado. A partir da prensagem de azeitonas maduras obtém-se o azeite de oliva extravirgem, que é tratado exclusivamente por processos físicos: lavagem, moagem, prensagem a frio e centrifugação. No Brasil, o consumo de azeite de oliva ainda é muito pequeno quando comparado ao mercado europeu, sendo que todo o azeite consumido é originado de vários países como Espanha, Portugal, Itália, Grécia e Argentina. Desde 2003, várias cultivares estão sendo estudadas e adaptadas ao solo e clima brasileiro, principalmente na região de Wenceslau Braz e, a partir de abril de 2010, foi iniciada a produção de azeite de oliva nacional em escala não artesanal. Este trabalho visou o estudo completo das características físico-químicas dos azeites de oliva extravirgem, de acordo com a Resolução RDC 270 (ANVISA, 2005), uma vez que é a primeira produção em escala não artesanal a ser produzido no país.

Azeite de oliva - Fitosteróis - Ácidos graxos