



T0867

ESTABILIDADE DE AZEITES DE OLIVA EM EMBALAGENS METÁLICAS, PLÁSTICAS E DE VIDRO

Maria Beatriz Carneiro Binotto (Bolsista PIBIC/CNPq), Renata M. S. Celeghini, Eduardo Henrique Miranda Walter, Renato Grimaldi e Prof. Dr. Carlos Alberto Rodrigues Anjos (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O monitoramento da qualidade do azeite através de análises de laboratório tornou-se comum e efetivo, principalmente para verificação de sua autenticidade e possíveis adulterações. No Brasil, encontra-se no mercado o óleo composto, constituído por 15% de óleo de soja e 85% de azeite de oliva extra virgem. Através dos ensaios experimentais propostos no presente trabalho, será possível avaliar a estabilidade e o comportamento do azeite de oliva extra virgem e do óleo composto em diferentes embalagens. Para a elaboração do óleo composto utilizou-se 15% de óleo de soja adquirido no mercado de Campinas, São Paulo e 85% do azeite extra virgem recebido por doação para a realização do estudo comparativo. Acondicionou-se as amostras em 4 diferentes embalagens: latas de folha de flandres, frascos de vidro, frascos de PET transparente e frascos de PET transparente adicionado de absorvedor de radiação ultravioleta. As amostras foram condicionadas em câmara adaptada com lâmpadas fluorescentes, visando acelerar o processo de deterioração (fotoxidação). Retirou-se amostras das 4 embalagens em diferentes períodos, inclusive amostras que não foram submetidas à radiação. Realizaram-se as seguintes análises físico-químicas: determinação de ácidos graxos livres, índice de peróxido, coeficiente de extinção específica e cor instrumental.

Azeite de oliva - Embalagem - Estabilidade