



T0890

DETECÇÃO DE FRAUDES EM AZEITES DE OLIVA VIRGENS COM ÓLEO DE GIRASSOL ALTO OLÉICO

Lígia Massami Yokoyama (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Lireny Aparecida Guaraldo Gonçalves (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O Brasil não produz azeite de oliva, sendo um grande importador de países como Argentina e continente europeu. Nos últimos anos tem sido crescente a detecção de fraudes em azeites de oliva virgens, sendo que o controle analítico é quase inexistente no país. Em função disso, o azeite de oliva tem sido alvo de diversos tipos de adulterações com outros óleos vegetais de baixo valor comercial, com azeite de oliva refinado, ou com óleo obtido da extração com solventes da torta residual da prensagem das olivas. Este trabalho pretende testar adulterações de azeite extra virgem ou virgem de oliva com óleo de girassol alto oléico. Primeiramente serão analisadas as amostras pura de azeite de oliva extra virgem e óleo de girassol alto oléico, estabelecendo –se assim um padrão de comparação. Serão realizadas misturas em diferentes proporções de óleo refinado de girassol alto oléico com azeite de oliva extra-virgem; e baseando-se na análise de composição em ácidos graxos será estabelecido um máximo de mistura que ainda atenda ao valor máximo de ácido linolênico na legislação. Estas misturas serão avaliadas quanto a esteróis, tocoferóis, extinção específica e características físico químicas. Pretende-se assim cercar esta atividade de fraude e implementar o setor de vigilância com técnicas mais avançadas para se efetivar este controle.

Adulteração - Azeite de oliva - Óleo de girassol alto oleico