

## **C05 - ESTÁDIO DE MATURAÇÃO E SUA RELAÇÃO COM RENDIMENTO DE ÓLEO E COMPOSIÇÃO FENÓLICA DE AZEITES CORATINA PRODUZIDOS EM ENCRUZILHADA DO SUL, RS, BRASIL, SAFRA 2024**

Vagner Brasil Costa, Vitor Suñe Gonçalves, Emanuel De Costa, Alisson Augusto Brandão Soares, Wesley Machado da Cunha, Henrique Valadão Lange, Cecília Werle, Rogério Oliveira Jorge, Paula Mendonça Schild

*Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, Brasil; <sup>2</sup>Laboratório de Azeites Embrapa Clima Temperado.*

E-mail: [vagner.brasil@ufpel.edu.br](mailto:vagner.brasil@ufpel.edu.br)

O rendimento graxo do azeite e o teor de compostos fenólicos, estão diretamente ligados ao grau de maturação dos frutos, juntamente com as condições climáticas, as técnicas de manejo empregadas no olival e os métodos de extração do azeite. O objetivo deste estudo foi avaliar a influência do ponto de maturação sob o rendimento graxo e a composição química do azeite cultivar Coratina, proveniente de um olival comercial localizado no município de Encruzilhada do Sul, RS, Brasil, safra 2024. As amostras dos azeites utilizados neste estudo foram colhidas em quatro pontos de maturação, a constar: 0,5; 1,0; 1,5 e 2,5. Em cada uma das colheitas as amostras de azeitonas foram colhidas em quatro quadrantes da planta (L, W, N, S), na parte superior, média e inferior da copa, sendo cada amostra homogeneizada, sendo então separados 100 frutos, classificados de acordo com a escala adaptada de Ferreira (1979). O azeite foi processado no sistema de extração ABENCOR®. Para calcular rendimento graxo, utilizou-se a fórmula que é a razão entre o peso do óleo e o peso inicial das azeitonas, multiplicado por 100 para obter um percentual. Em relação a análise dos compostos fenólicos, utilizou-se o método Folin-Ciocalteu, sendo os resultados expressos em mg equivalente de ácido gálico (EAG)  $\text{kg}^{-1}$  de amostra. As análises realizadas evidenciam a influência positiva da maturação precoce no teor dos compostos fenólicos, sendo de  $1370\text{mg.Kg}^{-1}$  no ponto 0,5 e  $807,25\text{ mg.Kg}^{-1}$  no ponto 2,5 no entanto, em relação ao rendimento graxo, as análises feitas revelam um menor rendimento em colheita precoce (7,19%) em relação as com estádios mais avançados de maturação (15,67%). Nesse contexto, conclui-se que visando um maior rendimento graxo da cultivar Coratina é realizar a colheita mais tardia, por outro lado, desejando um azeite com maiores teores de compostos fenólicos, recomenda-se a colheita precoce.

### Referencias:

- Ferreira J. Explotaciones olivareras colaboradoras, nº 5. Ministerio de Agricultura. Madrid. 1979.
- Rodriguez, et al., Genotypic and phenotypic identification of olive cultivars from north-western Spain and characterization of their extra virgin olive oils in terms of fatty acid composition and minor compounds. *Scientia Horticulturae*, 232, 269-279, 2018.

Agradecimentos: CNPQ Processo 406921/2022-9