

C03 - COMPOSIÇÃO FENÓLICA DE AZEITES KORONEIKI (SAFRA 2024) ORIUNDOS DE DIFERENTES REGIÕES DO RIO GRANDE DO SUL, BRASIL

Vagner Brasil Costa, Gabriela Borges Weiler, Alisson Augusto Brandão Soares, Wesley Machado da Cunha, Henrique Valadão Lange, Alexandre Lima Lul, Rogério Oliveira Jorge, Paula Mendonça Schild

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

E-mail: vagner.brasil@ufpel.edu.br

A cultivar Koroneiki está entre as principais cultivares plantados mundialmente, destinado à produção de azeite, sendo esse o principal cultivar utilizado na Grécia. A presença de compostos fenólicos nos azeites são diretamente relacionadas a cultivar, condições climáticas, de armazenamento, de clima e de processamento, são Seu fruto apresenta elevado teor de óleo, com elevado teor de polifenóis e alta estabilidade oxidativa. O objetivo deste estudo, foi avaliar a composição fenólica de azeites Koroneiki safra 2024 de diferentes regiões produtoras de oliveiras do estado do Rio Grande do Sul, Brasil. As amostras foram colhidas dos seguintes municípios: 1-Encruzilhada do Sul (Serra do Sudeste), 2-Canguçu (Serra do Sudeste), 3-Santana do Livramento (Campanha) e 4-Ijuí (Missões). Foram colhidos 2 kg de azeitonas em cada propriedade e encaminhadas ao Laboratório de Pós-Colheita da Universidade Federal de Pelotas. O ponto de colheita das amostras, foi realizado de acordo com metodologia proposta por Ferreira (1979). O azeite foi processado no sistema de extração ABENCOR[®], que reproduz o processo de trabalho de um lagar industrial de azeitonas em pequena escala. Em relação a análise dos compostos fenólicos, utilizou-se o método Folin-Ciocalteu, sendo os resultados expressos em mg equivalente de ácido gálico (EAG) kg⁻¹ de amostra. As azeitonas encontravam-se em ponto de colheita semelhantes, sendo Encruzilhada do Sul (1,48), Santana do Livramento (1,5), Ijuí (1,61) e Canguçu (1,56). Observou-se, que a os teores de compostos fenólicos presente nos azeites Koroneiki, foi de 637,63 mg.Kg⁻¹ no município 1, 410,68 mg.Kg⁻¹ no município 2, 510,73 mg.Kg⁻¹ no município 3 e de 546,97 mg.Kg⁻¹ no município 4. Através dos resultados, verifica-se que a composição físico-química dos azeites Koroneiki de diferentes regiões Gaúchas, em especial neste caso da composição fenólica, foi influenciada pelas condições edafoclimáticas da região, já que o ponto de colheita e a extração foram os mesmos.

Referencias:

- Ferreira J. Explotaciones olivaderas colaboradoras, nº 5. Ministerio de Agricultura. Madrid. 1979.

Agradecimentos: CNPQ Processo 406921/2022-9