



## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE DERIVADOS DE *OLEA EUROPAEA L.* DE CULTIVARES DO RS

Pinheiro, M. F.<sup>1</sup>; Mello, L. D.<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé, Rio Grande do Sul, e-mail:  
[mfelipepinheiro@gmail.com](mailto:mfelipepinheiro@gmail.com)

Este trabalho teve por objetivo acrescentar informações técnicas aos estudos sobre o desenvolvimento da *Olea europaea L.* no RS por meio de estudos da caracterização antioxidante (% ASRL), atividade quelante (% AQ) e poder redutor de extratos aquosos de folhas *in natura*, folhas processadas e azeites de *Olea europaea L.* da variedade Arbequina, de olivas cultivadas nos municípios de Caçapava do Sul e Cachoeira do Sul. Os azeites de oliva também foram avaliados através da determinação dos índices de iodo, saponificação, peróxidos, refração absoluto a 40°C e determinação da acidez, densidade, medida da absorbância no ultravioleta a 270nm/232nm e determinação do perfil cromatográfico de ácidos graxos. Os resultados mostraram uma forte associação entre a fração fenólica e a atividade antioxidante para todos os tipos de amostras estudadas. Os extratos de folhas processadas e os azeites de oliva foram as amostras que apresentaram teores mais altos de fenóis totais e as melhores respostas de ASRL (> 80%). Todas as amostras apresentaram baixos valores percentuais de AQ (< 30%) e poder redutor (entre 20 – 50%). Com relação aos azeites de oliva, os estudos apontaram que os indicadores comuns entre as amostras, como teor de polifenóis e composição em ácidos graxos, não mostraram distinção entre os olivais das duas regiões produtoras. Os valores obtidos para os parâmetros físico-químicos e perfil cromatográfico apresentaram uma composição característica de azeite de oliva puro conforme a Legislação Brasileira em concordância com o *Codex Alimentarius*; estas análises possibilitaram classificar os azeites como virgem extra.

**Agradecimentos:** Ao programa institucional PBDA e a Associação dos Olivicultores da Região da Campanha e EMATER-RS, pelas amostras de azeite de oliva.