



## AVALIAÇÃO SENSORIAL DE AZEITES DE OLIVA

Goularte-Dutra, F.L.<sup>1</sup>, Pestana-Bauer, V.R.<sup>2</sup>, Gularte, M.A.<sup>3</sup>, Zambiazzi, R.C.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Ciência e Tecnologia de Agroindustrial – Programa de Ciência e Tecnologia Agroindustrial – Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, Rio Grande do Sul, <sup>2</sup>Departamento de Cursos Superiores – Instituto Federal Sul Rio-Grandense - Pelotas, Rio Grande do Sul, <sup>3</sup>Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e dos Alimentos – Universidade Federal de Pelotas, Rio Grande do Sul. e-mail: [fgoularte@hotmail.com](mailto:fgoularte@hotmail.com)

A análise sensorial consiste em uma ferramenta importante na identificação de parâmetros de qualidade em azeites, pois além de auxiliar na definição das categorias, também possibilita a identificação de adulterações e fraudes, que não são detectáveis em análises físico-químicas. O objetivo deste trabalho foi avaliar sensorialmente azeites de oliva comerciais classificados como extra-virgem. As amostras foram constituídas de azeites de oliva extra-virgem de origem Grega e Argentina, obtidas no comércio de Pelotas/RS-Brasil, apresentando o mesmo ano de fabricação, embalados em vidro de cor escura. Estes óleos foram avaliados sensorialmente logo após sua aquisição. O teste sensorial foi realizado com uma equipe de treze julgadores treinados que avaliaram, em escala estruturada de cinco pontos, variando de nenhum (1) a muito (5), as amostras utilizando fichas com demarcação dos atributos positivos: amargo, picante e frutado; e pelos defeitos: avinhado, mofo, metálico, ranço e borra. As amostras (20 mL) à temperatura de  $28 \pm 2^\circ\text{C}$  foram servidas em copos de degustação codificadas com números de três dígitos aleatórios, e tampadas com papel alumínio para ocorrer a concentração dos aromas. A avaliação foi conduzida em cabines individuais, segundo a ABNT. As amostras apresentaram diferença significativa apenas em relação ao atributo frutado, sendo mais percebido na amostra proveniente da Grécia. Ambas as amostras apresentaram ligeira intensidade para os atributos positivos, apresentando valores entre: 1,46 e 3,17 para o azeite de origem Grega; e de 1,75 a 2,23 para o azeite de origem Argentina. Entretanto, foram percebidos defeitos em ambas as amostras, apresentando valores que variaram de 1,15 a 1,23 e de 1,23 a 1,38 para os azeites de origem Grega e Argentina, respectivamente, o que os descaracterizariam como azeite de oliva extra-virgem. Pela correlação entre os atributos positivos, observou-se que as notas atribuídas ao sabor amargo apresentou correlação positiva significativa ( $r = 0,407$ ) com as notas atribuídas ao sabor picante, e este se correlacionou negativamente com o valor do atributo frutado ( $r = - 0,438$ ). A maior correlação observada foi entre os atributos de defeito mofo e borra, com correlação de 90,4%. Segundo legislação vigente, as amostras se enquadraram como azeite de oliva virgem.

**Agradecimentos:** DCA/UFPel.