



CARACTERIZAÇÃO DO AZEITE DE DENDÊ OU ÓLEO DE PALMA BRUTO (*ELAEIS GUINEENSIS*) COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SALVADOR.

Autores: TEIXEIRA DE ALMEIDA, DEUSDELIA²; LARROZA NUNES; ITACIARA²;
PAES SALLES ROSA, RAQUEL³; LIMA NASCIMENTO, RENATA²; ALCÂNTARA
MENDONÇA, TÁCILA², FEITOSA, SABRINA², RODRIGUES MACHADO, ELIANA¹

¹Fundação Osvaldo Cruz, Instituto de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS).
Avda. Brasil, 4365. CEP:21040-900. Manguinhos. Rio de Janeiro- RJ. Brasil. 3

²Av. Araújo Pinho, 32, Bairro Canela – Salvador/Bahia – CEP: 40110-150 – Fone: (71)
3283-7723 – Fax: (71) 3283-7700 – e-mail: deliata@uol.com.br ou delia@ufba.br;

³Universidade do Estado do Rio de Janeiro., Instituto de Nutrição (INU). Rua São
Francisco Xavier, 524 – Maracanã – Rio de Janeiro – RJ – cep: 20559-900 – e-mail:
raquelinvb@hotmail.com

Uma das características da produção do óleo de palma bruto na Bahia é o modo rústico de extração e a heterogeneidade de produtos comercializados em feiras e supermercados, para utilização na fritura de acarajés. **Objetivo:** avaliar as características físico-químicas dos principais tipos de óleo de palma bruto comumente utilizados em fritura de acarajés. **Metodologia:** Com base em entrevistas realizadas com 149 *baianas*, foram coletados em suas embalagens originais, 3 óleos artesanais e 9 industrializados empregados como matéria prima na fritura dos bolinhos. Os métodos analíticos aplicados foram: acidez (mgKOH/g), peróxidos (meq O₂/kg) carotenoides totais (µg/g), tempo de indução (OSi/h) e determinação de compostos polares (%) por cromatografia de adsorção. As variáveis foram analisadas através do teste de correlação de Pearson's, ANOVA e análises descritivas. **Resultados:** O teor de carotenoides variou de 422,06 a 940,20 µg/g, a acidez entre 4,48 e 21,77mg KOH/g, os peróxidos entre 0,59 e 2,19 mEq/kg, o tempo de indução entre 1,72 e 13,75 h e o teor de compostos polares de 9,47a 19,50 %. A análise de correlação de *Pearson's* demonstrou correlação fortemente positiva entre o teor de carotenoides e tempo de indução (r=0,937), e compostos polares e acidez (r=0,927) e inversa entre tempo de indução e acidez (r=-0,858) e carotenoides e compostos polares(-0,875). Os resultados demonstram elevada heterogeneidade para todos os parâmetros analisados, destacando-se acidez acima do permitido em 83,3 % das amostras e 100 % dos compostos polares não condizentes com a literatura. Como esperado, o azeite apresentou quantidade relevante de carotenoides que atua favoravelmente contra as reações oxidativas devido ao seu reconhecido potencial antioxidante. Conclui-se que o processo rudimentar de obtenção do azeite, aliado a falta de uma legislação específica que defina os padrões de identidade e qualidade do produto e à ausência de fiscalização, contribuem para sua baixa qualidade.

Agradecimentos: CNPq: 482790/2010-5 e 482852/2007.