

Abstract: 3.º Simpósio em Produção e Transformação de Alimentos

Azeite Virgem Extra macerado com *Tuber melanosporum* e *Boletus edulis*

I. Baer¹, J. Mestre¹, N. Alvarenga¹, J. Dias¹

¹Instituto Politécnico de Beja, Rua Pedro Soares, 7800295 Beja, Portugal

Citation: Baer, I., Mestre, J., Alvarenga, N. & Dias, J. (2017). Azeite Virgem Extra macerado com *Tuber melanosporum* e *Boletus edulis*. *Res Net Health* 3, spta16.

Received: 22nd May 2017

Accepted: 2nd June 2017

Published: 30th December 2017

Copyright: This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

Corresponding Author:
Isabel Baer
i.baer@ipbeja.pt

Abstract

Os benefícios que advém do consumo de azeite virgem estão relacionados com a sua composição química, nomeadamente com a composição em ácidos gordos, em particular com o elevado teor em ácido oleico, e com a presença de compostos com atividade antioxidante como os compostos fenólicos, tocoferóis, clorofilas e carotenóides. A aromatização do azeite virgem com ervas aromáticas ou especiarias pretende melhorar o valor nutricional, modificar as características sensoriais e, por vezes, aumentar o seu tempo de prateleira, lançando produtos inovadores no mercado. Os cogumelos, especialmente os silvestres, ocupam um papel importante na alimentação desde a Antiguidade e, alguns deles, como as trufas, muito apreciadas pelo sabor e aroma característicos, são considerados uma iguaria desde a Época Romana e consumidos em várias partes do mundo.

O ensaio teve como principal objetivo o desenvolvimento de novos produtos, a partir de azeites virgem extra aromatizados com cogumelos silvestres, nomeadamente com *Boletus edulis* e *Tuber melanosporum*. Numa primeira fase o azeite virgem foi macerado com duas percentagens de cada um dos aromatizantes (4% e 8%) e sujeito a dois períodos de maceração (45 e 90 dias). Após filtração as amostras de azeite aromatizadas foram colocadas em garrafas de vidro transparente e divididas em dois grupos para se testar a sua resistência á degradação quando expostos nas superfícies comerciais: um grupo ficou exposto à temperatura ambiente e à luz artificial contínua por um período de 30 dias e o outro grupo manteve-se na ausência de luz. Realizaram-se as seguintes análises a todas as amostras: percentagem de acidez, índice de peróxidos, índices espectrofotométricos (k268 e k232), teor de compostos fenólicos totais, teor de clorofilas, teor de carotenóides e cor.

Verificou-se que a adição de *Tuber melanosporum* (aromatizante fresco) afetou negativamente os azeites macerados, promovendo a reação de hidrólise com o consequente aumento da percentagem de acidez. O mesmo não se verificou nas amostras maceradas com *Boletus edulis* (aromatizante desidratado). Não se verificou qualquer alteração significativa nos parâmetros relacionados com a reação de oxidação das amostras quando expostas à luz nem o incremento no teor de compostos fenólicos totais. Houve, no entanto, um aumento muito significativo no teor de carotenóides para todas as amostras mantidas na ausência de luz, o que significa uma solubilização destes compostos no azeite. Nas amostras mantidas à luz houve uma diminuição muito acentuada dos pigmentos clorofilinos e carotenóides. Conclui-se, assim, da necessidade da desidratação prévia dos cogumelos e que, para que o efeito benéfico no aumento de carotenos nos azeites virgem extra macerados se mantenha é necessário que estes sejam comercializados em embalagens opacas.

