Garrafas PET e de vidro afetam qualidade do azeite

Química

Enviado por: lenawb@seed.pr.gov.br

Postado em:16/08/2011

Dissertação de Mestrado da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) da Unicamp conclui que folha de flandres é melhor opção para preservar compostos.

As latas de folha de flandres para acondicionar os óleos vegetais estão cada vez mais raras no mercado. No entanto, pesquisa realizada na Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) mostrou que o azeite de oliva extravirgem acondicionado nesse tipo de lata é a melhor alternativa para a manutenção da estabilidade e preservação dos compostos nutricionais do azeite. As garrafas de vidro transparentes, por exemplo, que são as embalagens mais usuais disponíveis no mercado, demonstrou degradação acelerada do antioxidante α-tocoferol, dos fenólicos totais e da clorofila no produto, quando expostos à luz. A pesquisa também avaliou o acondicionamento do azeite em embalagens de PET transparente e na cor âmbar. “Isto significa que o consumidor deve atentar para esta questão que, na maioria das vezes, passa despercebida. Se for comprar o azeite extravirgem, o melhor é buscar os embalados em latas. Mas, se a escolha for pelas embalagens de vidro ou de PET, opte por aquelas de coloração escura. Desta forma, terá mais chances de evitar a degradação dos compostos nutricionais que, justamente, diferem o azeite de oliva extravirgem de outros óleos vegetais”, afirma a cientista de alimentos Simone Faria Silva, autora de dissertação de mestrado orientada pelo professor Carlos Alberto Rodrigues Anjos e pela pesquisadora Renata Maria dos Santos Celeghini. A pesquisa contou com o apoio da Fapesp. Os óleos vegetais, segundo a cientista de alimentos, possuem dois principais fatores de degradação: a luz e o oxigênio. O oxigênio pode penetrar pela tampa ou pela parede do recipiente. Também pode estar no espaço livre da embalagem ou dissolvido no produto. Nos testes, ainda que o azeite apresentasse algum tipo de degradação, como o aumento do índice de peróxido e dos coeficientes de extinção específica, estes valores se mantiveram dentro dos padrões de qualidade para azeite de oliva extravirgem. Isto porque, nas embalagens testadas no experimento, o sistema de vedação foi eficiente e houve pouca penetração de oxigênio no corpo da embalagem. “O problema maior aconteceu devido à incidência de luz que apresentou os resultados mais evidentes”, revela Simone. A clorofila, um pigmento presente no azeite de oliva, teve danos significativos já no primeiro mês de armazenamento com incidência de luz. O α-tocoferol, um precursor da vitamina E, degradou significativamente já no segundo mês de armazenamento também devido ao processo de foto-oxidação. Os compostos fenólicos totais – também presentes no vinho e importantes pelo seu valor nutricional – apresentaram degradação a partir do terceiro mês de armazenagem sob efeito da luz. “O que mais surpreendeu foram os resultados de degradação após um mês de testes do produto com a incidência de luz de 12 horas por dia, que é um tempo médio de exposição nas gôndolas do supermercado”, alerta Simone, destacando que, em alguns casos, é possível perceber visivelmente alterações da coloração do azeite de oliva para tonalidades mais claras. A questão, no entanto, é que não se sabe ao certo o quanto o produto está degradado e isto a pesquisa demonstrou. Em épocas passadas, lembra Simone, as latas ocupavam as prateleiras de supermercados com frequência para acondicionar os óleos vegetais. Por questões de custo e por preferência do consumidor, elas foram sendo substituídas ao longo dos anos pelas embalagens de vidro ou PET. No caso de outros tipos de óleos, como o de soja, a rotatividade nas gôndolas é alta

por causa do consumo, então Simone acredita que os resultados referentes à degradação não sejam tão significativos. Já com o azeite de oliva extravirgem, a história é diferente. O consumo aumentou em 70% na última década e tornou o Brasil o terceiro maior importador do produto. No entanto, ainda se trata de uma mercadoria de alto valor e, por isso, inacessível para grande parte da população. Mesmo assim, não há dúvidas da importância da avaliação das condições de armazenamento para manter os compostos nutricionais e a sua estabilidade. Simone Silva orienta ainda sobre o prazo de validade do azeite de oliva, que no caso, não deve exceder a 18 meses da data de fabricação. Esta notícia foi publicada em 15/08/2011 no sítio do Jornal da Unicamp. Todas as informações nela contida são de responsabilidade do autor.