

# Laboratório da Epamig realiza avaliações que identificam as potencialidades da azeitona e do azeite

Ter 04 março

O Campo Experimental da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), em Maria da Fé, no Sul de Minas, disponibiliza aos empreendedores da olivicultura serviços em todas as fases da cadeia produtiva.

Para identificar os atributos da azeitona e do azeite, a unidade conta com um laboratório de análises físico-químicas que ganhou novos equipamentos, com recursos do edital PPE 00049/21 da [Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico \(Sede\)](#) e da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#), o mesmo que possibilitou a modernização da agroindústria da unidade.

As análises de qualidade do azeite baseiam-se em parâmetros físico-químicos e sensoriais. Atualmente, o laboratório da Epamig realiza análises físico-químicas para determinações de acidez livre, índice de peróxidos e extinção específica no ultravioleta. As avaliações permitem a pesquisadores e produtores conhecerem mais sobre a qualidade do produto.

“São parâmetros importantes para determinar tanto a qualidade, quanto a classificação do azeite como extravirgem, virgem ou lampante (impróprio para o consumo, mas que pode chegar ao mercado como azeite de oliva, após o refino e a mistura com azeite virgem”, explica a pesquisadora de pós-doutorado da empresa, Amanda Souza.

## **Acreditação e painel sensorial**

A equipe do laboratório de análises físico-químicas da Epamig busca a acreditação junto ao Inmetro e, também, o credenciamento junto à Rede de Laboratórios do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), para emitir laudos oficiais sobre a classificação do produto. Atualmente, os resultados são usados para nortear produtores e pesquisadores.

Outro projeto, já aprovado, prevê a implantação de um painel sensorial na Epamig. Apesar de não ser obrigatória, a análise sensorial consta na legislação para determinar a qualidade do azeite. Atualmente, apenas dois laboratórios no país realizam o serviço, o da Embrapa Agroindústria de Alimentos, no Rio de Janeiro, e o de Defesa Agropecuária do Mapa, no Rio Grande do Sul.

Amanda Souza, que atua nas análises químicas, explica que a avaliação sensorial serve para detectar defeitos não percebidos em laboratório. “É baseada na identificação de atributos positivos, intensidade de frutado, amargor e picância, e negativos, ranço, fermentado, mofo, entre outros”.

As informações físico-químicas e sensoriais têm impactos diretos para o produtor, na definição do

valor comercial do azeite, e para o consumidor, que terá mais informações sobre o que está comprando. “A acidez por si só, não assegura a qualidade do produto, há outros parâmetros que devem ser observados”, alerta.

## **Uso de smartphones**

Amanda Souza iniciou os estudos com azeites durante o doutorado, cursado na Universidade Federal de Lavras (Ufla). O trabalho realizado no Laboratório de Pesquisa em Química e Análise de Alimentos (Laquili), sob orientação do professor Cleiton Nunes, usa smartphones para determinar a qualidade do azeite de oliva.

“A proposta foi substituir a técnica oficial por imagens digitais, para determinar índices de peróxidos e acidez livre aplicando a colorimetria por imagem digital”, explica.

A leitura digital é mais barata, já que requer um smartphone ao invés de equipamentos de laboratório, mais precisa, por substituir a avaliação visual, por leitura de máquina e mais sustentável, pois reduz em até 98% o uso de produtos químicos.