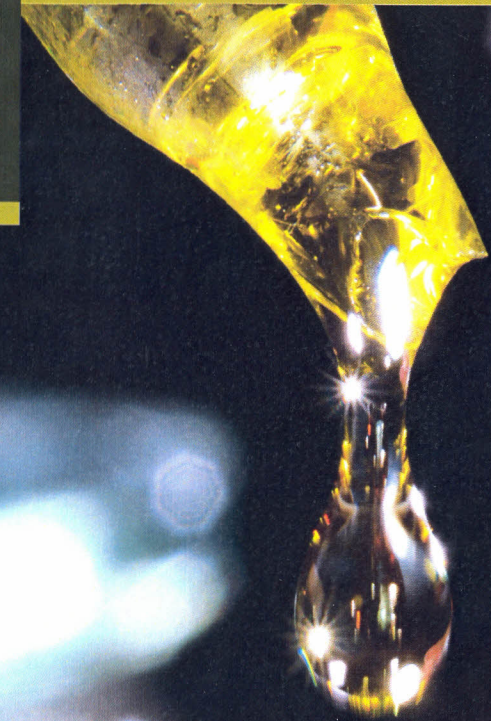


Laboratório de Análise de Azeites



Embrapa Clima Temperado
Agosto 2013 | Tiragem: 100

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Embrapa ClimaTemperado
Endereço BR 392 km 78 - 96010-971 Pelotas RS
Telefone (53) 3275 8100 Fax (53) 3275 8220
www.cpact.embrapa.br



Ministério da
**Agricultura, Pecuária
e Abastecimento**

G O V E R N O F E D E R A L
BRASIL
PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

Embrapa



Infraestrutura e Recursos Humanos

Equipamentos analíticos de última geração,
equipe qualificada em Ciência e Tecnologia de
Alimentos, atuando de acordo com a Instrução
Normativa Número 01, de 30 de janeiro de
2012, do Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento (MAPA).

Coordenação:

Eng. Agr., Dr., Pesquisador, Rogério Oliveira Jorge
rogerio.jorge@embrapa.br

Eng. Agr., Dr., Pesquisador, Enilton Fick Coutinho
enilton.coutinho@embrapa.br

Localização:

Sede da Embrapa Clima Temperado
BR 392 km 78 - Pelotas, RS.

Principais Finalidades

- Aprimorar técnicas de suporte à pesquisa em olivicultura desenvolvida na Região Sul do Brasil (avaliações físicas, químicas e sensoriais de azeites de oliva);
- Realizar análises para possibilitem a detecção de adulterantes e contaminantes;
- Apoiar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, na fiscalização da qualidade dos azeites de oliva (nacionais e importados) comercializados no Brasil.

Produtos

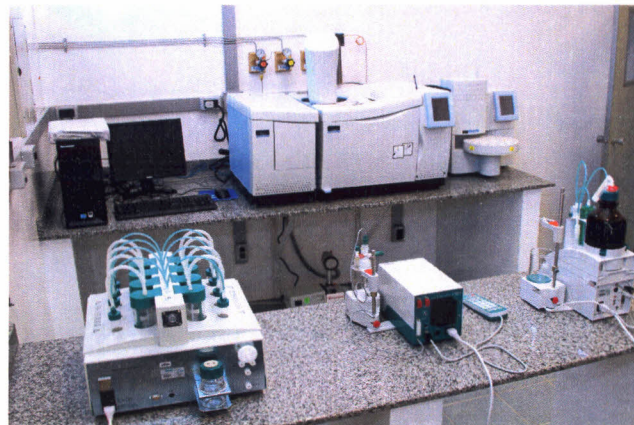
Azeite de oliva: obtido somente do fruto da oliveira (*Olea europaea* L.) excluído todo e qualquer óleo obtido pelo uso de solvente, por processo de reesterificação ou pela mistura com outros óleos, independentemente de suas proporções.

Óleo de bagaço de oliva: obtido do bagaço do fruto da oliveira (*Olea europaea* L.) tratado fisicamente ou com solvente, excluído todo e qualquer óleo obtido por processo de reesterificação ou pela mistura com outros óleos, independentemente de suas proporções.

Classificação e Tolerâncias

A classificação do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva, estabelecida em função dos requisitos de identidade e qualidade (percentual de acidez livre, índice de peróxidos e da extinção específica no ultravioleta), é dividida em:

- I - azeite de oliva virgem;
- II - azeite de oliva;
- III - azeite de oliva refinado;
- IV - óleo de bagaço de oliva;
- V - óleo de bagaço de oliva refinado.



Análises Realizadas no Laboratório

- Acidez livre;
- Índice de peróxidos;
- Extinção específica no ultravioleta (270nm; delta k; 232nm);
- Características sensoriais do grupo azeite de oliva virgem;
- Ceras;
- Composição de ácidos graxos;
- Composição de esteróis;
- Índice de saponificação;
- Umidade;
- Material insaponificável;
- Impurezas insolúveis;
- Índice de iodo;
- Teor de arsênio;
- Teores de chumbo, ferro e cobre.

Fluxograma de Análises Físicas e Químicas

