

ANÁLISE SENSORIAL DE AZEITE DE OLIVA

Fabíola Villa^{1*}; Daniel Fernandes Silva²

SAP 15154 Data envio: 22/09/2016 Data do aceite: 20/12/2016
Sci. Agrar. Parana., Marechal Cândido Rondon, v. 16, n. 3, jul./set., p. 270-278, 2017

RESUMO - A análise sensorial de azeites de oliva constitui-se de ferramenta fundamental na determinação da classe comercial dos azeites. Para obtenção desta certificação, o azeite deve passar pela análise de um grupo formado por 8 a 12 pessoas, treinadas e qualificadas por órgãos reguladores, denominado *panel test*, que caracterizará as propriedades organolépticas dos azeites, definindo sua classificação comercial. A análise sensorial tem importância significativa para julgar a qualidade final do produto. Estas análises são realizadas em laboratórios específicos, outras organizações, ou se o fabricante comercializa grandes quantidades de azeite, em comissões dentro da própria empresa. O azeite de oliva, segundo norma brasileira, pode ser classificado em azeite de oliva virgem, azeite de oliva, azeite de oliva refinado e azeite de bagaço de oliva. Os exames realizados nas amostras de azeite são o visual, olfativo e gustativo. O processo do retrogosto é a sensação gustativo-olfatória, deixada pelo azeite na boca, após ser deglutido ou cuspid. Esse exercício facilita a percepção sobre as características de determinado azeite, podendo existir o retrogosto positivo e o negativo. A sala de degustação deve conter acessórios, aquecedor de azeites, cabines de degustação, local de preparação das amostras e para limpeza dos materiais e sala para treinos de *panel* aberto. Diante do exposto, objetivou-se com a presente revisão apresentar como se deve proceder frente a uma análise sensorial de azeite de oliva, o local para a realização desta análise e os principais defeitos encontrados em um azeite de qualidade.

Palavras-chave: azeite, 'capo panel', *Olea europaea* L., 'panel test', retrogosto.

SENSORY ANALYSIS OF OLIVE OIL

ABSTRACT - The sensory analysis of olive oil constitutes a fundamental tool in determining the commercial grade of oil. To obtain this certification, the oil must pass through the analysis of a group with 8 to 12 people, trained and qualified by regulatory bodies, called 'panel test', which will feature the organoleptic properties of the oil, setting its commercial classification. Sensory analysis has significant importance to judge the final product quality. These tests are performed in specific laboratories, other organizations, or if the manufacturer sells large amounts of oil in committees within the company. Olive oil, according to Brazilian standard, can be classified in a virgin olive oil, olive oil, refined olive oil and olive pomace. The tests performed in oil samples are visual, olfactory and gustatory. The aftertaste of the process is the gustatory-olfactory sensation left by the oil in the mouth, after being swallowed or spat out. This exercise facilitates the perception of the characteristics of a particular oil, there may be positive and negative aftertaste. The tasting room must contain accessories, oil heater, tasting booths, site sample preparation and cleaning materials and room to open 'panel' training. This review aimed to present how should be carried a sensory analysis of olive oil, the place to carry out this analysis and the main defects found in an olive oil quality.

Key words: olive oil, 'capo panel', *Olea europaea* L., 'panel test', aftertaste.

INTRODUÇÃO

A análise sensorial é um método de avaliação (objetivo) das características de um produto alimentar, utilizando os sentidos, permitindo individualizar as características que os identifiquem e os qualifiquem. Permite definir e caracterizar o perfil sensorial de um produto alimentar.

A análise sensorial de azeites de oliva constitui-se de ferramenta fundamental na determinação da classe comercial dos azeites. A normativa internacional de classificação de azeites estabelece que para um azeite ser

classificado como extra virgem, além de todos os parâmetros físico-químicos estarem dentro dos padrões estabelecidos, o azeite não pode apresentar nenhum tipo de defeito sensorial. Pressupõe-se, assim, que todos os azeites comercializados nesta categoria tenham uma garantia sensorial mínima (SCIANCALEPORE, 2002).

Para obtenção desta certificação, o azeite de oliva deve passar pela análise de um grupo formado por 8 a 12 pessoas, treinadas e qualificadas por órgãos reguladores, denominado 'panel test', que caracterizará as propriedades organolépticas dos azeites, definindo sua classificação

¹Universidade Estadual do Oeste do Paraná, UNIOESTE, Rua Pernambuco 1777, Caixa Postal 91, CEP 85960-000, Marechal Cândido Rondon, Paraná, Brasil. E-mail: fvilla2003@hotmail.com. *Autor para correspondência

²Doutorando, Universidade Federal de Lavras, UFLA, Departamento de Biologia (DBI), campus Universitário s/n, CEP 37200-000, Lavras, Minas Gerais, Brasil

comercial. O anexo XII da Regulamentação CEE n. 2568/91 aborda todas as indicações para esta determinação do método 'panel test' (metodologia particular analítica padrão, operada em grupo de provadores selecionados, instruídos e treinados). De um grupo de provadores previamente escolhidos, constituídos em 'panel', espera-se a delicada função de posicionar o óleo em uma escala numérica, estabelecida em relação aos estímulos do seu 'flavour'; indicando, assim, a classificação do produto avaliado.

A análise sensorial (ou organoléptica) tem importância significativa para julgar a qualidade final do produto, a fim de detectar se um azeite possui qualidades químicas necessárias para ser considerado extra virgem do ponto de vista sensorial. Estas análises são realizadas em laboratórios específicos, outras organizações ou, se o fabricante comercializa grandes quantidades de azeite, em comissões dentro da própria empresa. As comissões são compostas por um chefe panel ou 'capo panel' e um mínimo de oito e máximo de doze provadores, para minimizar o erro. A degustação é realizada em cabines separadas, de modo a não influenciar uns aos outros provadores. No final da degustação, o capo panel realiza uma média dos votos, expressos pelos vários provadores, descartando aqueles muito discrepantes (ANTONILI, 1997).

DESENVOLVIMENTO

Classificação sensorial dos azeites de oliva

O azeite de oliva é classificado, conforme descrição abaixo, em azeite de oliva virgem, azeite de oliva, azeite de oliva refinado e azeite de bagaço de oliva, segundo Instrução Normativa Brasileira (BRASIL, 2012) e Anexos da Regulamentação Européia (CEE, 1991, 2002, 2007, 2008); sendo sua qualidade influenciada pela qualidade dos frutos vindos do campo, dos cuidados de

pós-colheita, da qualidade da extração do azeite, assim como de sua conservação desde a extração, envasamento, transporte até a exposição nas gondôlas dos supermercados.

Exame visual

Quando se faz girar o azeite sobre as paredes do copo, observa-se a cor: os vários nuances de verde e amarelo indicam a presença, respectivamente, de mais clorofila ou de carotenóides. Aos olhos, evidencia-se, posteriormente, a transparência: um óleo transparente é um óleo filtrado ou com decantação natural.

O exame visual é baseado em:

- Impurezas: cera, espuma, insetos;
- Aspectos gerais: líquido, homogêneo, límpido, cristalizado, fluido, viscoso;
- Coloração: creme de leite, âmbar, rosado, palha, tênue, brilhante, luminoso, pesado, intenso.

Exame olfativo

Assim que o copo de degustação de azeite é levado ao nariz, inspira-se intensamente e por breves traços. A complexidade deste exame está em dar a cada cheiro percebido um atributo, baseado em uma escala de valores. Antes de tudo, se avalia a intensidade, que vai de 'apenas perceptível' a 'muito intenso'. Depois, a composição do azeite é avaliada, relacionada à maturação da azeitona. Diz-se 'frutado' quando o azeite lembra o cheiro do fruto fresco; e 'frutado maduro' quando o cheiro se aproxima do fruto doce, maduro. Antes de começar a fazer a degustação de um azeite, é fundamental que o olfato e o paladar estejam em condições adequadas, pois através deles deve-se sentir o odor (ou cheiro) e o aroma (ou sabor) do mesmo.

O exame olfativo é baseado no odor e o gustativo no aroma (Figura 1):

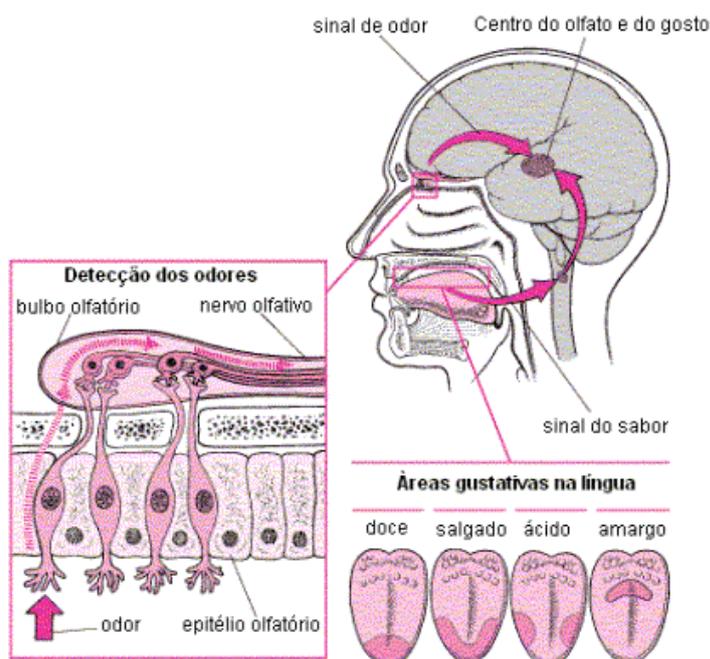


FIGURA 1 - Detalhe do sistema olfativo e gustativo.

Fonte: <http://recursos.cnice.mec.es/biosfera/alumno/3ESO/Relacor/contenido6.htm>.

- Odor: frutado (exemplos: maçã, uva), floral (exemplo: lavanda), vegetal (exemplo: malte, cacau), animal (exemplo: couro), nenhum, fraco e intenso.

Exame gustativo

Procede-se com a assunção de uma porção de óleo, repartindo-se na cavidade oral, partindo da ponta da língua até chegar ao lado e em toda a sua parte posterior. Neste momento já se concentra, sobretudo na garganta e sobre as gengivas. Enfim, se procede procurando aspirar todo o ar entre os dentes, para fazer evaporar os aromas no palato e perceber as sensações retro-olfativas. Somente depois, um palato sensível e atento pode colher os aromas secundários, como a presença de notas de maçã, tomate, alcachofra e erva recém cortada. Para finalizar, expel-se tudo e se prepara para uma nova degustação, mastigando

um pedaço de maçã verde ou ingerindo um pouco de água com gás, a fim de limpar a boca.

O exame gustativo é baseado em cinco sabores fundamentais e suas combinações: doce, salgado, ácido, amargo (Figura 1) e 'umami'. Outras sensações da boca: acre, adstringente, refrescante e picante.

Retrogostos ou aroma de boca

O processo do retrogosto (ou aroma de boca) é a sensação gustativo-olfatória (Figura 2), deixada pelo azeite na boca, após ser deglutido ou cuspidado. É percebido através da aspiração do ar pela boca, o que provoca uma passagem pela naso-faringe (comunicação entre a boca e o nariz). Esse exercício facilita a percepção sobre as características de determinado azeite, sendo alguns descritos abaixo (COI, 2007a,f; FIDAPA, 2011).



FIGURA 2 - Retrogosto ou aroma de boca. Fonte: http://www.academiadovinho.com.br/_deg_etapas.php.

- 'Doce': é um azeite de perfume não muito acentuado, gentil e agraciado. Oferece uma sensação inicial leve, solidamente acompanhada de um retrogosto de amêndoas. Não deve ser muito sedoso ou adocicado.

- 'Amargo': característica negativa do azeite produzido com azeitonas verdes, geralmente acompanhada de folhas. Com o tempo pode se tornar lenhoso. Um leve retrogosto amargoso não é, porém, considerado negativo.

- 'Pungente': sabor típico dos azeites frescos, acompanhados solidamente de cor verde brilhante; atenuando-se até desaparecer com o passar do tempo.

- 'Armônico': diz-se de um óleo completo, sem sentidos predominantes, que se manifesta em toda a sua plenitude não apenas quando colocado na boca. Este tipo de óleo pode ser considerado o melhor pela análise sensorial.

- 'Característico': sentido de maneira particular em relação à tipicidade da zona de cultivo ou do olival. Não é necessariamente um defeito. A tipicidade pode ser considerada uma nota positiva.

- 'Agressivo': óleo desarmônico, com um ou mais componentes excessivamente intensos, que terminam por mascarar outros componentes.

- 'Oxidado': diz-se de um produto exposto ao ambiente por muito tempo, que tem por consequência um processo de ranço oxidativo. É reconhecido imediatamente, não sendo o azeite mais comestível.

- 'Mole': diz-se de um óleo excessivamente mole, oleoso. Maduro. Coloração ouro quente, corpo redondo com gosto frutado tendendo ao doce.

- 'Cansado': encontrado em óleos extraídos há muito tempo.

Retrogostos positivos

Segundo o Conselho Oleícola Internacional (COI, 2007e) e Fidapa (2011), os retrogostos positivos podem ser classificados em:

- Frutado: defini-se frutado um azeite que tem o sabor e aromas iguais àqueles de azeitona madura: se bem que, apenas extraídos, todos os azeites são frutados. Em muitos casos esta característica desaparece poucos meses depois. Autenticamente frutado é aquele que mantém este aroma inalterado no tempo.

- Folha verde: sensação quando no frantoio se junta pequena quantidade de folhas frescas de oliveira.

- Musgo, noz, bosque, amêndoa: também neste caso são sentidos evocados do azeite. Podem não ser considerados uma qualidade no sentido clássico, mas são características específicas de alguns azeites e de algumas zonas de produção, sendo agradáveis, senão forem muito marcantes.

- Alcachofra: é um sabor que lembra aquele da alcachofra crua, agradável e fresco.

Análise sensorial de azeite...

VILLA, F.; SILVA, D. F. (2017)

- Verde: diz-se de um azeite jovem, fresco, frutado, ligeiramente herbáceo.

- Suave: de azeitonas muito maduras, coloração ouro pálido. No final da degustação, se sente um doce na boca muito esfumado.

- Redondo: diz-se de um azeite de corpo pastoso que enche e dá prazer, sem pontas aromáticas. Provém sempre de azeitonas maduras.

Retrogostos negativos

Os azeites extra virgens, além da caracterização físico-química (acidez < 0,8%; índice de peróxidos < 20, entre outros) devem estar dentro das normas, segundo a Instrução Normativa Brasileira (BRASIL, 2012); não devem apresentar nenhum tipo de defeito quanto ao seu "flavour".

Segundo o Conselho Oleícola Internacional (COI, 2007e) e Fidapa (2011), os retrogostos negativos (ou defeitos) podem ser classificados em:

- Bolor: sentido desagradável devido ao emprego de azeitonas danificadas ou fermentadas.

- Ranço: quando o azeite permanece por longos períodos nas gôndolas de supermercados ou nas residências, na presença de luz e temperatura maiores que 18 °C. Quando os frutos são armazenados por período superior a 24 h, antes da extração em locais com temperaturas altas, ou frutos colhidos muito maduros e no transporte são amassados, entrando o azeite em processo de fermentação anaeróbia. Pode ser causado também pelo emprego de recipientes mal limpos.

- Terra: quando frutos não são colhidos com auxílio de redes que impedem contato direto com solo e não lavados antes da extração.

- Discos de prensa: nasce da utilização dos discos de prensa não perfeitamente limpos.

- Morchia: lembra o cheiro de óleo lubrificante quente, referindo-se ao maquinário não devidamente limpo.

- Mosca olearia: azeite proveniente de frutos atacados pela mosca olearia (*Bractocera oleae*), frutos amargos e podres juntos.

- Metálico: fácil de individualizar. Refere-se ao emprego de maquinários ou recipientes de ferro não estagnados ou não protegidos. Azeites que permaneceram por longo tempo em contato com superfícies metálicas durante os processos de moagem, mistura, prensagem ou armazenagem.

- Fungado: quando os frutos permanecem em contato com umidade antes da extração.

- Borra ou lodo: quando o azeite não é filtrado e permanece em contato com material decantado no fundo do vasilhame de armazenagem.

- Impessoal: defeito grave para um azeite, ou seja, não é nem uma característica nem uma personalidade. Trata-se de uma característica típica de todos os azeites retificados.

- Conservação ruim: o azeite se impregna de odores e sabores de tudo aquilo que o circunda, mesmo não tendo um contato direto. É um defeito muito comum.

- Sujo: diz-se do azeite que absorveu odores e sabores desagradáveis da água de vegetação com a qual fica muito tempo em contato.

- Ácido fênico: em azeites muito velhos, mal conservados.

- Ácido acético ou avinagrado: quando os frutos mal armazenados sofrem processo de fermentação aeróbia alcóolica; quando se usam discos para extração e a pasta fermenta nos discos, ou quando há um retorno da pasta para uma nova extração (retorno daquela que fora previamente extraída).

- Amargo: gosto produzido pela azeitona mais verde que madura e com pouca massa.

- Aquecido: quando ocorre fermentação alcóolica anaeróbia, pelo mal armazenamento dos frutos em montes ou sacos antes da extração, ou pelo aumento da temperatura, com valores maiores que 27 °C, na fase de mistura com água após a extração, na tentativa de extrair maior teor de azeite, este defeito é caracterizado pelo odor típico de azeitonas em conservas.

- Gelado: provém de azeitonas que foram previamente resfriadas. Após moagem destas, o azeite pode assumir odores muito desagradáveis.

- Lampante: azeite lampante. Quando não é próprio para consumo humano, segundo a legislação brasileira, por possuir péssimas características organolépticas, porém, segundo a legislação europeia pode ser consumido.

Ressalta-se que mesmo que um azeite apresente os parâmetros físico-químicos dentro dos valores previstos pela Instrução Normativa Brasileira, se apresentar algum dos defeitos acima citados, não pode mais ser classificado como extra virgem, mas sim, classificado como azeite virgem, refinado ou lampante.

Além de não apresentar defeitos, os azeites extra virgens devem apresentar atributos positivos de frutado, amargo e picante. O atributo de frutado refere-se a um conjunto das sensações olfativas dependentes da variedade de azeitona, por via direta e/ou retronasal, que caracterizam proveniência de frutos são e frescos, verdes ou maduros. O frutado maduro lembra sensações de nozes, banana, frutas maduras, ou o frutado verde, com sensações que lembram grama recém cortada, tomate verde e alcachofra.

Os azeites que apresentam o atributo frutado maduro, são especiais para serem usados em pratos como peixes, pois não sobressaem ao sabor dos alimentos, e azeites com frutado verde podem ser usados em algumas saladas, queijos e salames de sabor pouco pronunciado. A arte de harmonização de azeites e pratos depende destas características dos azeites extra virgens.

Azeites com aroma de frutado maduro apresentam menor vida útil e devem ser consumidos rapidamente. Azeites com aroma de frutado verde apresentam maior quantidade de polifenóis, que são substâncias que protegem o organismo dos radicais livres e são anti-inflamatórios. Quanto mais amargo e picante for o azeite, maior o conteúdo de polifenóis, podendo proporcionar maiores benefícios à saúde. Tais azeites

apresentam tempo de vida útil maior, podendo serem consumidos no prazo de 6 meses a 1 ano.

Assim, as características de amargo e picante são atributos positivos de um azeite. O amargo se caracteriza por gosto de azeites obtidos de azeitona verdes ou em fase precoce de maturação, e são sentidos pelas papilas caliciformes que constituem o V lingual. A sensação de picante é sentida por sensação táctil de picadas em toda a cavidade bucal, e em especial na garganta, também é característico de azeitonas produzidas no começo da safra.

A cultivar de oliveira também interfere nos atributos positivos dos azeites. Assim, cultivares de Arbequina e Ascolano apresentam frutados doces, pouco amargos e picantes, enquanto cultivares como Koroneiki, Arbosana e Coratina apresentam frutados verdes e sensações de muito amargo e picante. A mistura destes azeites monovarietais pode produzir blends harmoniosos.

Os azeites que apresentam defeitos podem ser refinados e comercializados como azeite de oliva, azeite refinado ou azeite de bagaço, quando o bagaço da extração é tratado com solvente para retirarada do azeite ainda presente neste resíduo. Esses azeites são de categoria inferior e não proporcionam resultados benéficos

proporcionados pelos azeites extra virgens para a saúde do consumidor.

Sala de degustação

Para sala de degustação, o Conselho Oleícola Internacional (COI, 2007c) edita normas, descritas abaixo (Norma COI/T.20/Doc. n.6). Esta deve conter acessórios (a), aquecedor de azeites (b) e local (ou cabines) de degustação (c). Além das cabines isoladas, a sala deve conter um local de preparação das amostras e para a limpeza dos materiais, e ainda uma sala para treinos de Panel aberto, na qual os degustadores possam se reunir para degustações comentadas.

a) Acessórios

Em cada cabine e à disposição do degustador devem ter acessórios necessários para que este possa exercitar adequadamente o seu trabalho, ou seja:

- Copos oficiais azul âmbar ou alaranjado de prova de azeite (normalizado, com dimensões descritas na Figura 3C e Tabela 1) contendo as amostras identificadas, recobertos com tampa ou vidro de relógio e, mantidos a $28^{\circ}\text{C} + 2^{\circ}\text{C}$ (Figuras 3A e 3B);

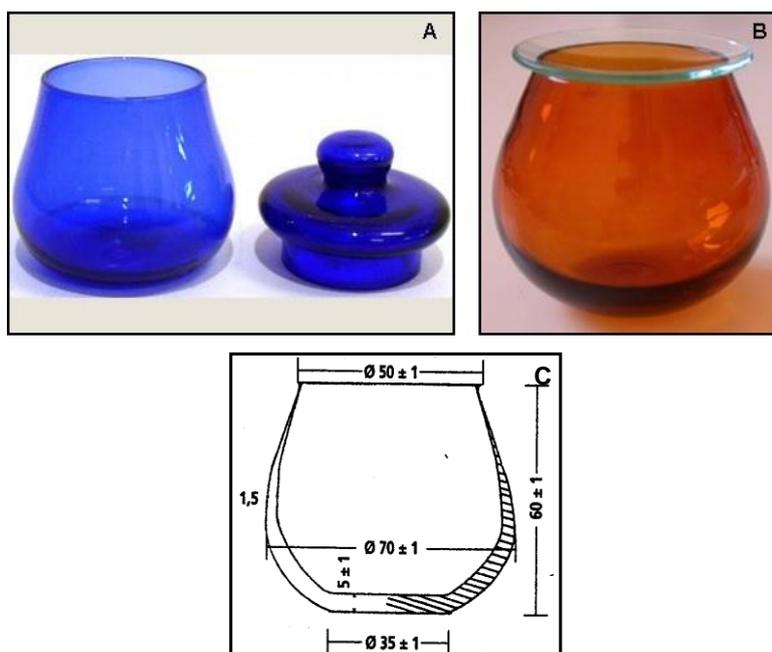


FIGURA 3. Copos oficiais de degustação de azeite com tampa e/ou vidro de relógio, respectivamente (A e B). Medidas do copo de degustação de azeite, expressas em milímetros (mm) (C). Fonte: Conselho Oleícola Internacional (COI, 2007b).

TABELA 1. Dimensões do copo de degustação (vidro azul âmbar), segundo Conselho Oleícola Internacional (COI, 2007b).

Copo de degustação	Dimensões
Capacidade total	130 mL + 10 mL
Altura total	60 mm + 1 mm
Diâmetro da borda	50 mm + 1 mm
Diâmetro da parte mais larga	70 mm + 1 mm
Diâmetro da base	35 mm + 1 mm
Espessura do vidro nas paredes laterais	1,5 mm + 0,2 mm
Espessura do vidro no fundo	5 mm + 1 mm

- Ficha de preenchimento*, com (se necessário) as instruções para uso. *Sendo usado para posterior perfil sensorial (Figuras 4A e 4B, respectivamente);

- Caneta ou lápis;
- Pires com fatias de maçã verde;
- Água com gás à temperatura ambiente.

Cada copo de degustação de azeite é acompanhado de tampa de vidro e/ou vidro de relógio, qual diâmetro supera o diâmetro da boca do copo em ± 10 mm. Estes servirão como cobertura do copo, a fim de evitar a perda de aroma da amostra de azeite e a entrada de pó.

As amostras de azeites para degustação devem ser colocadas no copo oficial contendo 14-16 mL de azeite e, cobertas por tampa e/ou um vidro de relógio. Os azeites

são anônimos, apenas numerados, de modo que o provador não conheça sua origem, e são passados às cabines por meio de portinhola com corredeira. Os melhores horários para a prova são na parte da manhã, entre as 10 e 12 horas, pois neste horário, em geral, os provadores estão mais acordados e suas capacidades mentais estão no máximo, porém, podem variar de provador para provador, de acordo com seu ritmo biológico.

Na ficha oficial representada na Figura 4A, anotam-se as observações dos retrogostos positivos e negativos para a classificação do azeite de oliva.

Com os dados em mãos (Figura 4), parte-se para o perfil sensorial da cultivar, propriamente dita, como é o caso do perfil sensorial da cultivar frantoio (Figura 5).

Folha de perfil do azeite virgem

INTENSIDADE DE PERCEPÇÃO DE DEFEITOS

Tulha/Borra | _____ →

Mofo-húmido/Terra | _____ →

Avinhado-avinagrado
Ácido-azedo | _____ →

Metálico | _____ →

Ranço | _____ →

Outros (especificar) | _____ →

INTENSIDADE DE PERCEPÇÃO DOS ATRIBUTOS POSITIVOS

Frutado | _____ →
Verde Maduro

Amargo | _____ →

Picante | _____ →

Nome do provador:

Código da amostra:

Data:

Observações:

FIGURA 4 - Ficha oficial de degustação de azeites, segundo Conselho Oleícola Internacional, onde serão anotadas as notas de defeitos e qualidades dos azeites a serem provados, que vão de zero a dez centímetros. (COI, 2005).

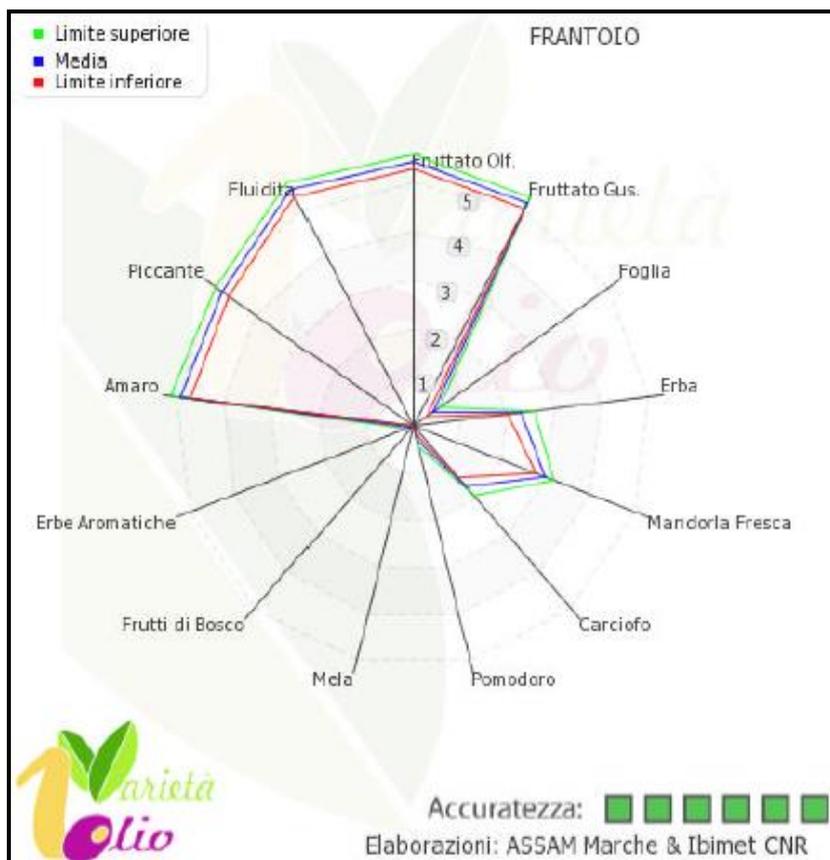


FIGURA 5 - Perfil sensorial da cultivar Frantoio. Fonte: Alfei e Esposto (2011).

b) Aquecedor de azeite ($28 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)

A temperatura permite tornar mais volátil as moléculas que contém odores presentes no azeite (compostos

aromáticos), melhorando assim, a percepção do odor (Figura 6).

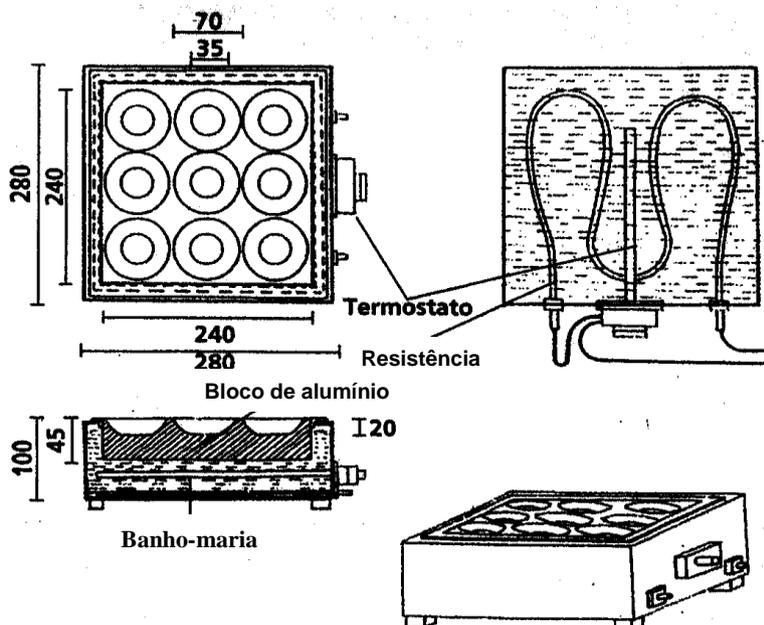


FIGURA 6. Medidas do aquecedor de azeite em milímetros (mm), segundo Conselho Oleícola Internacional (COI, 2007c).

c) Local (ou cabine) de degustação

O local (ou cabine) de degustação (Figura 7A) deve ser isolado do ambiente externo, de fontes de

barulhos e protegida de odores estranhos, com temperatura ambiente em torno de $20\text{-}25 \text{ }^\circ\text{C}$, umidade do ar em torno de 60-70% e iluminação uniforme com luz difusa. Este

deve conter mesa, pia com torneira e água corrente para descarte das amostras de azeites, aquecedor de azeite, luminária, prateleira, ficha oficial de degustação, caneta ou

lápiz, pratinho com pedaços de maçã verde e copo com amostras de azeite, sendo as medidas descritas na Figura 7B.

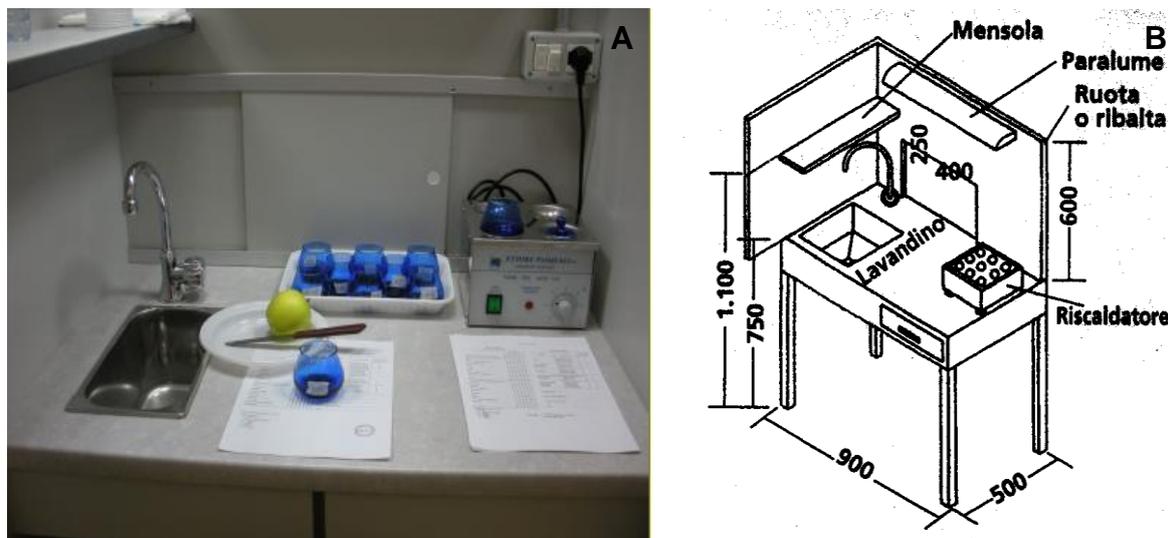


FIGURA 7. Local (cabine) de degustação de amostras de azeite e medidas da mesma, expressas em milímetros (mm), respectivamente (A e B). Fonte: Alfei e Esposto (2011); COI (2007c).

A técnica de degustação consiste em colocar a amostra no banho aquecido até chegar à temperatura de 28 °C, retirá-la do aquecedor, tirar o vidro de relógio, e cheirar a amostra, fazendo inspiração lenta e profunda, na qual perceberá os odores positivos e negativos do azeite. Posteriormente, passa-se para a fase gustativa, na qual se coloca uma quantidade em torno de 30 mL de azeite na boca, rodá-lo de uma parte a outra da boca, de modo que possa colocar o produto em contato com as papilas gustativas, e posteriormente deve-se vaporizá-lo até a cavidade oral, aspirando ar entre os dentes, de modo que os compostos aromáticos e voláteis do azeite possam sensibilizar os sensores orais e nasais, e finalmente retro-nasais, e gerar a sensação tátil de picante mediante a terminação do nervo trigêmeo que se estenderá por toda cavidade oral. O azeite pode ser jogado, então, e anota-se, na folha oficial (Figura 4) todas as sensações e intensidades que permaneceram após a degustação. Entre uma amostra e outra se aconselha beber água com gás, a temperatura ambiente, ou comer uma fatia de maçã verde.

Classificação dos azeites

Azeites que apresentarem defeitos na primeira fase olfativa não têm obrigatoriedade de serem degustados, uma vez, que já são estão fora da categoria extra virgem. Com a finalidade de pontuação dos defeitos e qualidades dos azeites, usa-se a ficha prevista no Regulamento (CEE) n.796/2002, com escala de intensidade de 0 a 5, no qual:

- 0 = ausência total;
- 1 = apenas perceptível;
- 2 = levemente perceptível;
- 3 = média;
- 4 = muito perceptível; e
- 5 = extremamente perceptível.

Para um azeite ser considerado extra virgem não deve apresentar nenhum defeito, e uma pontuação média de pelo menos 6,5 para as qualidades do azeite. Pontuação inferior a 6,5 para as qualidades do azeite desclassificam-o para categoria inferior, na qual será classificado em função da intensidade dos defeitos.

Facultativamente, pode-se usar a classificação do Regulamento CEE n.340/2008. Para os atributos positivos de frutado, amargo e picante, pode-se classificá-los como:

- Intenso: com mediana maior que 6;
- Médio: com mediana entre 3 e 6;
- Leve: mediana inferior a 3;
- Equilibrado: azeite que não apresenta elementos como amargo e picante em desequilíbrio (mediana entre o amargo e picante é superior a 2 pontos daquele do frutado); e
- Óleo doce: mediana entre o amargo e picante for igual ou menor que 2.

De modo geral, quando um atributo negativo é percebido por pelo menos 50% dos degustadores, procede-se o cálculo da mediana deste defeito para classificação do azeite. O azeite é descrito pelo 'capo panel' como frutado verde ou maduro, quando também, 50% dos degustadores perceberam essa característica.

O azeite é classificado em categorias, em função da mediana dos defeitos, considerando o defeito de maior intensidade, e a mediana do atributo "frutado", e são expressos com uma única casa decimal, e quando o coeficiente de variação dos parâmetros avaliados pelos degustadores forem inferiores ou iguais a 20%. Programas informáticos permitem visualizar a classificação num quadro de dados estatísticos ou num gráfico (Regulamento CEE, número 640/2008) com o perfil sensorial do azeite (Figura 5), e podem ser classificados como:

Análise sensorial de azeite...

VILLA, F.; SILVA, D. F. (2017)

a) azeite extra virgem: mediana dos defeitos igual a 0 e mediana do frutado superior a 0; b) azeite virgem: mediana dos defeitos superior a 0 e inferior ou igual a 3,5 e mediana do frutado superior a 0; c) azeite lampante: mediana dos defeitos superior a 3,5; ou mediana dos defeitos inferior ou igual a 3,5 e mediana do frutado igual a 0.

Se a mediana de um atributo positivo diverso do frutado for superior a 5,0, o 'capo panel' pode destacá-lo no certificado de análise do azeite.

CONCLUSÃO

É possível analisar sensorialmente um azeite de oliva, através de um 'panel test', analisando os retrogostos positivos e negativos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALFEI, B.; ESPOSTO, S. **La valutazione delle caratteristiche sensoriali degli oli extravergini di oliva**. Accademia Nazionale dell' Olivo e dell' Olio Spoleto. Collana divulgativa dell'Accademia, 2011. 33p.
- ANTOLINI, P. **Il grande manuale dell'ulivo e dell'olio**. Ed. Mondadori, Milano, 1997.
- BRASIL. Instrução Normativa, n.1, de 30 de janeiro de 2012. Estabelecer o regulamento técnico do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva na forma da presente Instrução Normativa e os limites de tolerância constantes dos seus Anexos I, II, III e IV. **Diário Oficial** [da República Federativa do Brasil], Brasília, n.66, p.5, fev. 2012. Seção 1.
- CONSELHO OLEÍCOLA INTERNACIONAL - COI. Resolução n.2/93-IV/2005. **Avaliação organoléptica do azeite de oliva extra virgem de denominação de origem**.
- C CONSELHO OLEÍCOLA INTERNACIONAL - COI. COI/T.20/Doc. 4/Rev.1-2007a. **Análise sensorial**: vocabulário geral.
- CONSELHO OLEÍCOLA INTERNACIONAL - COI. COI/T.20/Doc. 5/Rev.1-2007b. **Copo de degustação de azeites**.
- CONSELHO OLEÍCOLA INTERNACIONAL - COI. COI/T.20/Doc. 6/Rev.1-2007c. **Guia para preparo de sala de degustação**.
- CONSELHO OLEÍCOLA INTERNACIONAL - COI. COI/T.20/Doc.15/Rev.2-2007e. **Avaliação organoléptica de azeite de oliva virgem**.
- CONSELHO OLEÍCOLA INTERNACIONAL - COI. COI/T.20/Doc. 22-2005. **Método para avaliação organoléptica de azeite de oliva extra virgem de denominação de origem**.
- FIDAPA. FEDERAZIONE ITALIANA DONNE ARTI PROFESSIONI AFFARI. 2011. Disponível em: <<http://www.orodialghero.com/oliodascoprire.pdf>>. Acesso em: 10 ago. 2012.
- Regulamento Comunidade Européia (CEE) n. 2568/91, 11 de julho de 1991.
- Regulamento Comunidade Européia (CEE) n. 796/2002, 6 de maio de 2002.
- Regulamento Comunidade Européia (CEE) n. 1234/2007, 22 de outubro de 2007.
- Regulamento Comunidade Européia (CEE) n. 640/2008, 4 de julho de 2008.
- SCIANCELEPORE, V. **L'olio vergine d'oliva**. Um approccio alla valorizzazione. Ed. Hoepli, 2002. 373p.