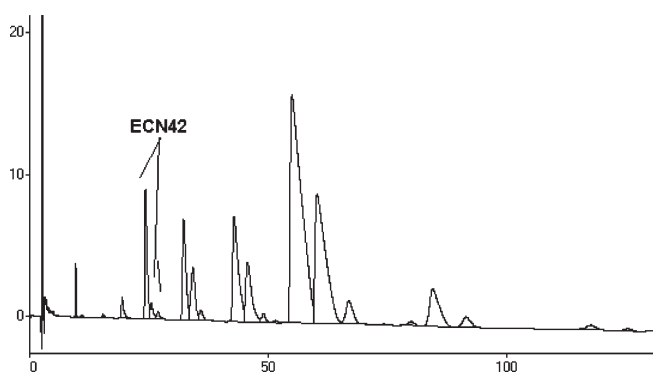


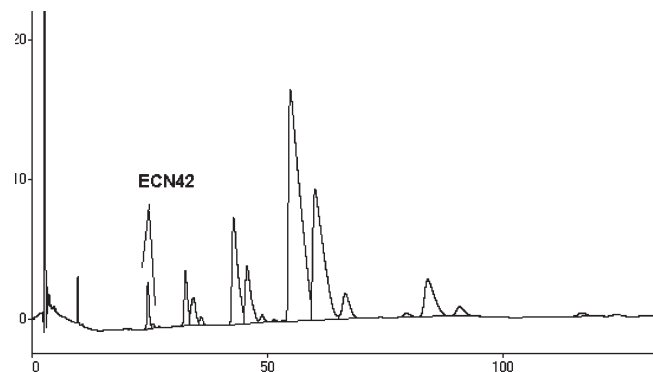
**DETERMINAÇÃO DA DIFERENÇA ENTRE O VALOR REAL E O TEÓRICO DO TRIGLICERÍDEO ECN 42 PARA A DETECÇÃO DE ADULTERAÇÃO EM AZEITES DE OLIVA COMERCIALIZADOS NO BRASIL**

Sabria Aued-Pimentel\*, Emy Takemoto, Edna Emy Kumagai e Cristiane Bonaldi Cano

\*Instituto Adolfo Lutz, Serviço de Alimentos, Divisão de Bromatologia e Química, Av. Dr. Arnaldo, 355 - CP. 1783, 01059-970 São Paulo – SP, Brasil



**Figura 1S.** Perfil de triacilgliceróis de óleo vegetal obtido por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de índice de refração, coluna C-18 de 5 µm, fase móvel acetona:acetonitrila (1:1), fluxo 1,15 mL/min. Amostra Ref 1 (80% azeite de oliva virgem +10% óleo de girassol refinado +10% de óleo de soja refinado)



**Figura 2S.** Perfil de triacilgliceróis de azeite de oliva virgem obtido por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de índice de refração, coluna C-18 de 5 µm, fase móvel acetona:acetonitrila (1:1), fluxo 1,15 mL/min. Amostra preparada no laboratório: 95% azeite de oliva virgem + 5% óleo de girassol refinado alto linoléico

**Tabela 1S.** Valores de referência da diferença do ECN 42 e da extinção a 270 nm para azeites de oliva e óleo de bagaço de oliva (Codex-Stan 33-1981, rev. 2003)

Produto	Diferença do ECN 42	Extinção Específica a 270 nm
Azeite virgem extra	≤ 0,2	≤ 0,22
Azeite virgem	≤ 0,2	≤ 0,25
Azeite virgem comum	≤ 0,3	≤ 0,30
Azeite refinado	≤ 0,3	≤ 1,10
Azeite	≤ 0,3	≤ 0,90
Óleo de bagaço e caroço refinado	≤ 0,5	≤ 2,00
Óleo de bagaço e caroço	≤ 0,5	≤ 1,70