

## OLIVA, óleo virgem

*Olivae oleum virginum*

Óleo fixo obtido, por expressão a frio ou por outro meio mecânico apropriado, a partir dos frutos maduros de *Olea europaea* L.

### CARACTERÍSTICAS

Óleo amarelo-pálido ou amarelo-esverdeado com leve odor característico.

### IDENTIFICAÇÃO

Identificação dos óleos vegetais por *Cromatografia em camada delgada* (5.2.29.15.1).

Proceder conforme descrito em *Cromatografia em camada delgada* (5.2.17.1).

*Fase estacionária*: sílica-gel octadecilsilanizada (RP-18).

*Fase móvel (1)*: éter etílico.

*Fase móvel (2)*: acetona, ácido acético e cloreto de metileno (50:40:20).

*Solução amostra*: diluir 20 µL de óleo em 3 mL de cloreto de metileno e homogeneizar. Diluir 1 µL dessa solução em 20 µL de cloreto de metileno.

*Solução referência*: diluir 20 µL de óleo de milho em 3 mL de cloreto de metileno. Diluir 1 µL dessa solução em 20 µL de cloreto de metileno.

*Revelador*: dissolver 10 g de ácido fosfomolibdico em 100 mL de álcool etílico.

*Procedimento*: aplicar na cromatoplaca, separadamente, em forma de banda, 20 µL da *Solução amostra* e 20 µL da *Solução referência*. Desenvolver o cromatograma por 0,5 cm, utilizando a *Fase móvel (1)*. Remover a cromatoplaca e deixar secar ao ar. Desenvolver novamente o cromatograma. Remover a cromatoplaca e deixar secar ao ar. Desenvolver novamente o cromatograma por 8 cm, utilizando a *Fase móvel (2)*. Remover a cromatoplaca e deixar secar ao ar. Desenvolver novamente o cromatograma. Remover a cromatoplaca e deixar secar ao ar. Nebulizar a placa com o *Revelador*, e aquecer a 105 °C durante aproximadamente três minutos.

*Resultados*: no esquema a seguir há as sequências de zonas obtidas com a *Solução referência* e a *Solução amostra*. Outras zonas podem, ocasionalmente, aparecerem.

<b>Parte superior da placa</b>	
Óleo de milho: zona de coloração azulada	Zonas de coloração azulada
Óleo de milho: zona de coloração azulada	Zonas de coloração azulada
Óleo de milho: zona de coloração azulada	Zonas de coloração azulada
<b>Solução referência</b>	<b>Solução amostra</b>

## TESTES

**Solubilidade.** Praticamente insolúvel em álcool etílico 95%. Muito solúvel em hexano e éter etílico.

**Densidade relativa (5.2.5).** 0,910 a 0,915.

**Índice de acidez (5.2.29.7).** No máximo 2,0. Determinar em 5 g.

**Índice de peróxidos (5.2.29.11).** No máximo 20.

**Matéria insaponificável (5.2.29.14).** *Método II.* No máximo 1,5%. Determinar em 5 g.

**Absorvância (5.2.14).** Dissolver 0,5 g de óleo em cicloexano, diluir a 50 mL em balão volumétrico e homogeneizar. A absorvância medida em 270 nm é inferior a 0,20. A razão das absorvâncias medidas em 232 nm e 270 nm é superior a 8.

**Composição de ácidos graxos (5.2.29.15.4).** A fração do óleo composta por ácidos graxos apresenta a seguinte composição:

*Ácidos graxos saturados com cadeia inferior a 16 carbonos:* no máximo 0,1%;

*Ácido palmítico:* 7,5% a 20,0%;

*Ácido palmitoleico:* no máximo 3,5%;

*Ácido esteárico:* 0,5% a 5,0%;

*Ácido oleico:* 56% a 85,0%;

*Ácido linoleico:* 3,5% a 20,0%;

*Ácido linolênico:* no máximo 1,2%;

*Ácido araquídico:* no máximo 0,7%;

*Ácido eicosenoico:* no máximo 0,4%;

*Ácido behênico:* no máximo 0,2%;

*Ácido lignocérico:* no máximo 0,2%.

**Óleo de gergelim.** Em um tubo provido de rolha, agitar, por aproximadamente um minuto, 10 mL de óleo com uma mistura de 0,5 mL de uma solução de furfural a 0,35% em anidrido acético e 4,5 mL de anidrido acético. Filtrar em papel impregnado com anidrido acético. Ao filtrado, adicionar 0,2 mL de ácido sulfúrico. Não há desenvolvimento de cor verde azulada.

**Água (5.2.20.1).** No máximo 0,1%. Determinar em 1 g.

#### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Em recipiente hermeticamente fechado ao abrigo da luz e do calor.

#### CATEGORIA

Excipiente farmacotécnico.