

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.

<i>Parte superior da placa</i>	
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
<i>Solução referência</i>	<i>Solução amostra</i>

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.