**TEOR DE CLOROFILAS E CAROTENOIDES EM AZEITES GAÚCHOS**

O azeite de oliva, obtido dos frutos da oliveira (*Olea europaea* Linné) é produto de grande valor comercial e nutricional. Os carotenoides, em conjunto com as clorofilas, são os principais pigmentos presentes nesse azeite. Contribuem não só para a sua coloração, mas também para .a sua atividade antioxidante. Além disso, a cor é considerada um parâmetro importante de qualidade, enumerando-se como um dos atributos para avaliar o azeite. Objetivou-se determinar o conteúdo total de clorofilas e de carotenoides presentes em três azeites de oliva produzidos no Rio Grande do Sul. Uma das amostras foi de azeite elaborado em Caçapava do Sul (A) e duas amostras foram de azeites oriundos de Cachoeira do Sul. As determinações do conteúdo de clorofilas e carotenoides seguiu a metodologia de Rodrigues-Amaya (2001). O conteúdo total de clorofilas das amostras A, B e C, foi de 2,70; 1,62 e 2,81mg.kg-1, respectivamente, com a amostra B diferindo significativamente das demais. O teor de carotenoides foi de 5,91; 5,13 e 6,79mg β-caroteno.kg-1 (amostras A, B e C, respectivamente), onde todas as amostras diferiram significativamente entre si. O conteúdo de carotenoides maior que o de clorofilas sugere que os azeites foram extraídos de frutos maduros, corroborando com autores que reportam relação direta do tempo de colheita com a concentração desses compostos. A presença de maior ou menor quantidade desses pigmentos depende de fatores como o grau de amadurecimento da fruta, a cultivar, o solo, e as condições climáticas. A diferença significativa no conteúdo de pigmentos dos azeites analisados indica que a localização do olival influencia a composição química do fruto e, consequentemente do azeite. O controle qualitativo e quantitativo dos pigmentos da azeitona e azeites proporciona um maior conhecimento da influência da maturação dos frutos, tempo de armazenagem na indústria e do processo de extração do azeite nesses compostos.

Palavras-chave: oliva, pigmentos, qualidade.