

Errata

No artigo “Azeite de oliva vendido no Brasil: qualidade e índice nutricional”, publicado no periódico Nutrire, vol. 40, n. 1, p. 45-53, na página 49.

Onde se lê:

“Tabela 1. Teor de antioxidantes naturais, compostos oxidados e compostos de hidrólise das amostras de azeite extra virgem de oliva* e de azeite de oliva* vendidos no comércio brasileiro.”

Leia-se:

“Tabela 1. Teor de antioxidantes naturais, compostos oxidados e compostos de hidrólise das amostras de azeite extra virgem de oliva** e de azeite de oliva* vendidos no comércio brasileiro.”

No artigo “Azeite de oliva vendido no Brasil: qualidade e índice nutricional”, publicado no periódico Nutrire, vol. 40, n. 1, p. 45-53, na página 50.

Onde se lê:

“Tabela 2. Conteúdo em triacilgliceróis com ECN42 através CLAE (dados experimentais) e GLC (dados teóricos) de azeite extra virgem de oliva* e azeite de oliva** vendidos no comércio brasileiro”

Leia-se:

“Tabela 2. Conteúdo em triacilgliceróis com ECN42 através CLAE (dados experimentais) e GLC (dados teóricos) de azeite de oliva* e azeite extra virgem de oliva** vendidos no comércio brasileiro”

No artigo “Azeite de oliva vendido no Brasil: qualidade e índice nutricional”, publicado no periódico Nutrire, vol. 40, n. 1, p. 45-53, na página 51.

Onde se lê:

“Tabela 3. Dados relativos à composição e conteúdo de hidrocarbonetos policíclicos aromáticos (HPAs) presentes em azeite extra virgem de oliva* e azeite de oliva** vendidos no comércio brasileiro (ng/g).”

Leia-se:

“Tabela 3. Dados relativos à composição e conteúdo de hidrocarbonetos policíclicos aromáticos (HPAs) presentes em azeite de oliva* e azeite extra virgem de oliva** vendidos no comércio brasileiro (ng/g).”