



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Rodrigues, Maria Rita Almeida Santos

**Estudo comparativo de seis variedades de oliveira
(Olea europaea L.) na região de Castelo Branco**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1737>

Metadados

Data de Publicação	1998
Resumo	O presente trabalho pretende caracterizar as variedades de oliveira (Olea europaea L.) - Azeiteira, Maçanilha, Conserva de Elvas, Picual, Cobrançosa e Cordovil de Serpa - na região de Castelo Branco. Efectuou-se o estudo das características vegetativas e produtivas e dos parâmetros biométricos dos frutos e folhas, durante a campanha 97/98. Procedeu-se à colheita total dos frutos (2,6 <IM> 3,9), à determinação dos índices de rendimento e à extracção do azeite em equipamento Abencor. Caracterizar...
Palavras Chave	Olea europaea, Variedades, Azeitona, Azeites elementares
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-29T16:52:07Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ESTUDO COMPARATIVO DE SEIS VARIEDADES
DE OLIVEIRA (*Olea europaea* L.) NA REGIÃO
DE CASTELO BRANCO**

Eng.º Produção Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Maria Rita Almeida Santos Rodrigues



CASTELO BRANCO
1998

ÍNDICE

RESUMO	I
ABSTRACT	II
ÍNDICE	III
ÍNDICE DE FIGURAS	VI
ÍNDICE DE QUADROS	VII
ÍNDICE DE ANEXOS	X
INTRODUÇÃO	1
1 - ASPECTOS GERAIS DA OLIVICULTURA	4
1.1 - SITUAÇÃO ECONÓMICA	5
1.2 - OLIVICULTURA NACIONAL	6
1.3 - OLIVICULTURA EM CASTELO BRANCO	11
2- COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO AZEITE	14
2.1 - FRACÇÃO SAPONIFICÁVEL	15
2.1.1 - TRIACILGLICEROIS	16
2.1.2 - ÁCIDOS GORDOS	17
2.1.3 - FOSFOLÍPIDOS	18
2.1.4 - PIGMENTOS CLOROFILINOS	18
2.2 - FRACÇÃO INSAPONIFICÁVEL	18
2.2.1 - ESTERÓIS	18
2.2.2 - HIDROCARBONETOS	18
2.2.3 - TOCOFERÓIS	19
2.2.4 - ERITRODIOL, UVAOL E OUTROS TRITERPENOS	19
	19

2.2.5 - COMPOSTOS FENÓLICOS	19
2.2.6 - COMPOSTOS VOLÁTEIS	20
2.3 - QUALIDADE DO AZEITE VIRGEM	20
<u>3 - MATERIAL E MÉTODOS</u>	22
3.1 - CARACTERIZAÇÃO DO OLIVAL EM ESTUDO	23
3.2 - MÉTODOS UTILIZADOS PARA CARACTERIZAR AS VARIEDADES EM ESTUDO	25
3.3 - DETERMINAÇÕES ANALÍTICAS NA PASTA DA AZEITONA	27
3.3.1 - PREPARAÇÃO DAS AMOSTRAS	28
3.3.2 - HUMIDADE	28
3.3.3 - GORDURA	28
3.4 - EXTRACÇÃO LABORATORIAL DO AZEITE	29
3.5 - DETERMINAÇÕES ANALÍTICAS NO AZEITE	30
3.5.1 - PREPARAÇÃO DAS AMOSTRAS	30
3.5.2 - ACIDEZ	30
3.5.3 - ÍNDICE DE PERÓXIDOS	30
3.5.4 - ABSORVÂNCIAS NO ULTRAVIOLETA	31
3.5.5 - ÁCIDOS GORDOS COMPONENTES	31
<u>RESULTADOS</u>	34
4.1 - CARACTERÍSTICAS BOTÂNICAS	35
4.2 - DADOS CULTURAIS	41
4.2.1 - ADAPTAÇÃO E VIGOR VEGETATIVO	41
4.2.2 - PRODUÇÃO E PRODUTIVIDADE	43
4.2.3 - CARACTERIZAÇÃO COMPARATIVA DOS FRUTOS	44
4.3 - ÍNDICES DE RENDIMENTO	45
4.4 - CARACTERIZAÇÃO DOS AZEITES ELEMENTARES	46
4.5- COMPARAÇÃO INTERVARIETAL	47

CONCLUSÕES

51

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

54

ANEXOS

RESUMO

O presente trabalho pretende caracterizar as variedades de oliveira (*Olea europaea* L.) - Azeiteira, Maçanilha, Conserva de Elvas, Picual, Cobrançosa e Cordovil de Serpa - na região de Castelo Branco

Efectuou-se o estudo das características vegetativas e produtivas e dos parâmetros biométricos dos frutos e folhas, durante a campanha 97/98.

Procedeu-se à colheita total dos frutos (2,6 <IM> 3,9), à determinação dos índices de rendimento e à extracção do azeite em equipamento Abencor. Caracterizaram-se os azeites elementares pela acidez, índice de peróxidos, absorvâncias no ultravioleta (K_{270} e K_{232}) e a sua composição em ácidos gordos componentes.

A variedade Cobrançosa apresentou as melhores características produtivas, um bom rendimento em gordura e azeites elementares de boa qualidade.

Palavras-chave: *Olea europaea*, variedades, azeitona, azeites elementares.