



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Amado, Ana Sofia Cabral

Estudos de maturação na variedade Galega Vulgar

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1770>

Metadados

Data de Publicação	1999
Resumo	O presente trabalho consta de um estudo da maturação da variedade de oliveira (<i>Olea europea</i> L.) Galega vulgar durante a campanha 98/99. O período de amostragem decorreu de 13 de Outubro a 17 de Dezembro em duas parcelas distintas (Mina e Santana). Foram avaliados parâmetros relativos ao fruto (índice de maturação, firmeza da polpa, teor de humidade, teor de gordura) e aos azeites elementares obtidos em cada amostragem (acidez, índice de peróxidos, K232, K270, ácidos gordos, polifenóis totais). ...
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T17:57:47Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

ESTUDOS DE MATURAÇÃO NA VARIEDADE GALEGA VULGAR

Engenharia de Produção Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Ana Sofia Cabral Amado

CASTELO BRANCO

1999

ÍNDICE GERAL

	<i>Pág.</i>
I INTRODUÇÃO	1
II. COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO AZEITE	2
1. Componentes maiores	2
2. Componentes menores	2
3. Parâmetros de qualidade	4
3.1. Acidez	5
3.2. Índice de peróxidos	5
3.3. Absorvâncias no U.V.	6
3.4. Características organolépticas	6
III. MATERIAL E MÉTODOS	6
1. Delineamento experimental	7
2. Determinações analíticas no fruto	7
2.1. Peso, volume e relação polpa/caroço de 100 frutos	8
2.2. Firmeza	8
2.3. Índice refractométrico (° Brix)	8
2.4. Índice de maturação	9
2.5. % de frutos danificados	9
3. Determinações analíticas na pasta	10
3.1. Gordura	10
3.2. Humidade	10
A) 1ª Humidade	11
B) 2ª Humidade	11
C) Humidade total	12
3.3. Extracção laboratorial do azeite	12
3.4. Determinações analíticas no azeite	13
3.4.1. Acidez	13
3.4.2. Índice de peróxidos	14
3.4.3. Absorvâncias no U.V.	14

	<i>Pág.</i>
3.4.4. <i>Análise por cromatografia em fase gasosa</i>	
<i>dos estéres metílicos de ácidos gordos</i>	15
3.4.5. <i>Polifenóis totais</i>	16
IV. RESULTADOS E DISCUSSÃO	17
1. Azeitona	19
1.1. <i>Parâmetros biométricos</i>	19
1.2. <i>Índice de maturação</i>	20
1.3. <i>Firmeza da polpa</i>	21
1.4. <i>Humidade total</i>	22
1.5. <i>Teor de gordura</i>	23
2. Azeite	24
2.1. <i>Acidez</i>	24
2.2. <i>Índice de peróxidos</i>	25
2.3. <i>Absorvâncias no Ultra Violeta (K232, K270)</i>	26
2.4. <i>Polifenóis totais</i>	27
2.5. <i>Ácidos gordos componentes</i>	28
V. CONSIDERAÇÕES FINAIS	30
BIBLIOGRAFIA	31
ANEXOS	

RESUMO

O presente trabalho consta de um estudo da maturação da variedade de oliveira (*Olea europea* L.) Galega vulgar durante a campanha 98/99. O período de amostragem decorreu de 13 de Outubro a 17 de Dezembro em duas parcelas distintas (Mina e Santana). Foram avaliados parâmetros relativos ao fruto (índice de maturação, firmeza da polpa, teor de humidade, teor de gordura) e aos azeites elementares obtidos em cada amostragem (acidez, índice de peróxidos, K232, K270, ácidos gordos, polifenóis totais).

Relativamente aos ácidos gordos componentes podemos concluir que a variedade Galega vulgar apresenta valores médios de ácidos gordos monoinsaturados (oleico, palmitoleico) de aproximadamente 75% e valores médios em ácidos gordos polinsaturados (linoleico, linolénico) de aproximadamente 5%. A avaliação dos teores de polifenóis totais, evidenciou uma variação entre as 27 e 227mg de ácido cafeico/kg de azeite.