



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Abrantes, Ana Sofia Santos Crespo

Estudos de maturação na variedade Cordovil de Castelo Branco

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1779>

Metadados

Data de Publicação	1999
Resumo	O presente trabalho consta de um estudo na variedade de Oliveira (<i>Olea europaea</i> L.) Cordovil de Castelo Branco, durante a sua maturação na campanha 1998/99, em duas parcelas experimentais: Mina e Santana. De amostras colhidas semanalmente a partir de 13 de Outubro procedeu-se à determinação de vários parâmetros nos frutos e nos azeites monovarietais. Os resultados do índice de maturação nas amostras de azeitona recolhidas na parcela de Santana foram sempre mais elevados, provavelmente devido à...
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-30T10:28:01Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

ESTUDOS DE MATURAÇÃO NA VARIEDADE CORDOVIL DE CASTELO BRANCO

Engenharia de Produção Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Ana Sofia Santos Crespo Abrantes

CASTELO BRANCO

1999

ÍNDICE

INTRODUÇÃO.....	1
1 – Factores que influenciam a qualidade do azeite.....	3
1.1- Factores culturais.....	3
1.2- Factores genéticos.....	3
1.3- Factores agronómicos.....	4
1.3.1- Regime hídrico.....	4
1.3.2- Fertilização.....	4
1.3.3- Poda.....	4
1.3.4- Pragas e doenças.....	5
1.3.5- Maturação.....	5
1.3.6- Colheita, limpeza e transporte das azeitonas.....	6
OBJECTIVOS DO TRABALHO.....	7
2 - MATERIAIS E MÉTODOS.....	9
2.1- Caracterização dos olivais em estudo.....	10
2.1.1- Solos.....	10
2.1.2- Clima.....	11
2.1.3- Cultivar Cordovil de Castelo Branco.....	11
2.2 - Metodologia.....	12
2.3- Parâmetros Relativos aos Frutos.....	13
2.3.1- Índice de Maturação.....	13
2.3.2- Determinação do peso e volume de 100 frutos.....	14
2.3.3- Frutos danificados.....	14
2.3.4- Firmeza da polpa.....	15
2.3.5- Índice refractométrico (I.R.).....	16
2.4- Determinações analíticas na pasta da azeitona.....	16
2.4.1- Preparação das amostras.....	17
2.4.2- Humidade.....	17
2.4.3- Gordura.....	17
2.5- Extracção laboratorial do azeite.....	19
2.6- Determinações analíticas do azeite.....	19
2.6.1- Preparação das amostras.....	20
2.6.2- Absorvâncias no ultravioleta.....	20
2.6.3- Índice de peróxidos.....	22
2.6.4- Ácidos gordos componentes.....	23
2.6.6- Polifenóis totais.....	25

3 - RESULTADOS E DISCUSSÃO	27
3.1 - Parâmetros estudados na azeitona	28
3.1.1- Características dos frutos	28
3.1.2- Índice Refractómetro (IR) e Dureza	29
3.1.3 – Humidade e Gordura.....	31
3.2- Parâmetros estudados no azeite.....	32
3.2.1- Ácidos Gordos componentes.....	32
3.2.2- Polifenóis totais	35
3.2.3 - Características de oxidação	36
4 - Conclusões.....	40
BIBLIOGRAFIA	42

ANEXOS

Resumo

O presente trabalho consta de um estudo na variedade de Oliveira (*Olea europaea* L.) Cordovil de Castelo Branco, durante a sua maturação na campanha 1998/99, em duas parcelas experimentais: Mina e Santana.

De amostras colhidas semanalmente a partir de 13 de Outubro procedeu-se à determinação de vários parâmetros nos frutos e nos azeites monovarietais.

Os resultados do índice de maturação nas amostras de azeitona recolhidas na parcela de Santana foram sempre mais elevados, provavelmente devido à menor carga das árvores. Consequentemente, estas amostras apresentaram maior teor em gordura e os azeites monovarietais alcançaram valores mais elevados de polinsaturados e mais baixos de polifenóis totais.