



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Brito, Maria de São José Alvito de

Caracterização de cultivares de oliveira na região de Castelo Branco

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2040>

Metadados

Data de Publicação	2001
Resumo	Com o objectivo de caracterizar algumas cultivares de oliveira na região de Castelo Branco, estudou-se a evolução da maturação de seis cultivares (Bical de Castelo Branco, Cobrançosa, Conserva de Elvas, Cordovil de Castelo Branco, Galega e Picual) e a composição dos azeites monovarietais destas seis cultivares e de mais três (Azeiteira, Cordovil Serpa e Maçanilha Carrasquenha de Almendralejo) instalado no olival na Quinta da Senhora de Mércules Escola Superior Agrária de Castelo Branco (ESACB). ...
Palavras Chave	Oliveira, Cultivares, Azeites monovarietais
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T10:46:25Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CARACTERIZAÇÃO DE CULTIVARES DE
OLIVEIRA NA REGIÃO DE CASTELO BRANCO**

Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Maria de São José Alvito de Brito

—◆—
CASTELO BRANCO

2001

ÍNDICE

Páginas

Resumo	
Abstract	
Agradecimentos	
Introdução	1
1 - Maturação da Azeitona	2
1.1 – Estrutura e Composição da Azeitona	2
1.2 – Fases do Desenvolvimento do Fruto	4
1.3 – Maturação do Fruto	5
1.4 – Momento da Colheita	7
2 – Caracterização do Azeite Virgem	9
2.1 - Características Químicas	9
2.2 - Caracterização da Qualidade dos Azeites	12
3 – Material e Métodos	15
3.1 – Caracterização dos Olivais	15
3.2 – Procedimento Experimental	18
3.3 – Determinações Analíticas no Azeite	20
3.3.1 – Acidez	20
3.3.2 - Índice Peróxidos	20
3.3.3 - Absorvâncias no Ultravioleta	20
3.3.4 - Composição em Ácidos Gordos	21
3.3.5 - Estabilidade Oxidativa	21

3.3.6 - Polifenóis Totais	21
4 - Resultados e Discussão	23
4.1 - Evolução da Maturação	23
4.2 - Azeites Monovarietais	31
4.2.1. - Composição Acídica	31
4.2.2 - Acidez ; Índice Peróxidos e Absorvâncias K_{232} E K_{270}	32
4.2.3 - Estabilidade Oxidativa e Polifenóis Totais	33
5 - Conclusões	35
Bibliografia	36
Anexos	

RESUMO

Com o objectivo de caracterizar algumas cultivares de oliveira na região de Castelo Branco, estudou-se a evolução da maturação de seis cultivares (Bical de Castelo Branco, Cobrançosa, Conserva de Elvas, Cordovil de Castelo Branco, Galega e Picual) e a composição dos azeites monovarietais destas seis cultivares e de mais três (Azeiteira, Cordovil Serpa e Maçanilha Carrasquenha de Almendralejo) instalado no olival na Quinta da Senhora de Mércules Escola Superior Agrária de Castelo Branco (ESACB). A cultivar Galega apresentou maturação mais precoce enquanto a Cobrançosa foi a cultivar que amadureceu mais tardiamente. Os resultados obtidos mostram que o aumento de peso durante o período de Verão e Outono se deve exclusivamente ao aumento da polpa, estando esta relacionada também com do teor em gordura e com o índice de maturação. Estes parâmetros variam inversamente com a resistência ao desprendimento dos frutos. Os azeites monovarietais obtidos mostram-se todos dentro dos parâmetros qualitativos estabelecidos pela Legislação Comunitária. Os azeites mais ricos em ácidos gordos monoinsaturados pertencem às cultivares Azeiteira, Cobrançosa, Galega, Maçanilha Carrasquenha Almendralejo e Picual, enquanto a Bical de Castelo Branco, Cordovil de Castelo Branco e Conserva de Elvas são mais ricas em polinsaturados. Os ácidos gordos saturados de uma forma geral apresentam valores muito idênticos. Os azeites apresentam uma boa estabilidade oxidativa, com valores superiores a quarenta horas.

Palavras-chave : Oliveira; cultivares; azeites monovarietais