



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Fazendeiro, Sandra dos Santos

**Protecção integrada do olival na Beira Interior :
caracterização de azeites monovarietais**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2095>

Metadados

Data de Publicação	2003
Resumo	O presente trabalho pretende estudar a qualidade dos azeites monovarietais Carrasquinha, Cornicabra, Galega e Bical na Beira Interior e a influência das boas práticas agronómicas na qualidade desses azeites, durante a campanha 2002/03. A caracterização dos azeites monovarietais foi realizada através da determinação das absorvâncias no ultravioleta, acidez, índice de peróxidos, polifenóis totais, orto-difenóis, estabilidade oxidativa, características cromáticas e análise sensorial. Entre os azei...
Palavras Chave	Práticas agronómicas, Azeite virgem, Qualidade, Atributos, Defeitos
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-25T07:17:10Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**PROTECÇÃO INTEGRADA DO OLIVAL NA
BEIRA INTERIOR – CARACTERIZAÇÃO DE
AZEITES MONOVARIETAIS**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Sandra dos Santos Fazendeiro

—◆—
CASTELO BRANCO

2003

ÍNDICE

RESUMO

ABSTRACT

1. INTRODUÇÃO.....	1
2. O AZEITE VIRGEM.....	4
2.1 COMPOSIÇÃO QUÍMICA.....	4
2.2 ALTERAÇÕES DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA.....	7
2.2.1 Rancidez Hidrolítica.....	7
2.2.2 Rancidez Oxidativa.....	8
2.3 QUALIDADE.....	10
2.4 O AZEITE, FACTOR DE SAÚDE HUMANA.....	14
3. PROTECÇÃO FITOSSANITÁRIA DO OLIVAL.....	15
3.1 Pragas.....	15
3.2 Doenças.....	15
4. MATERIAL E MÉTODOS.....	17
4.1 ACIDEZ.....	19
4.2 ÍNDICE DE PERÓXIDOS.....	19
4.3 ABSORVÂNCIAS NO ULTRAVIOLETA (232 E 270nm).....	20
4.4 POLIFENÓIS TOTAIS.....	20
4.5 ORTO-DIFENÓIS.....	21
4.6 ABSORVÂNCIA A 225nm (k_{225}).....	21
4.7 ESTABILIDADE OXIDATIVA.....	22
4.8 PIGMENTOS CLOROFILINOS.....	22

4.9 COR E CARACTERÍSTICAS CROMÁTICAS.....	22
4.10 ANÁLISE SENSORIAL.....	23

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 ACIDEZ, ÍNDICE DE PERÓXIDOS E ABSORVÂNCIAS.....	24
5.2 POLIFENÓIS, ORTO-DIFENÓIS, K_{225}	25
5.3 ESTABILIDADE OXIDATIVA.....	27
5.4 PIGMENTOS CLOROFILINOS, CARACTERÍSTICAS CROMÁTICAS.....	28
5.5 ANÁLISE SENSORIAL.....	29
5.6 AZEITES EXTRAÍDOS EM VILHA VELHA DE RÓDÃO (EXTRACÇÃO LAGAR).....	31

6. CONCLUSÕES.....	33
--------------------	----

BIBLIOGRAFIA.....	34
-------------------	----

AGRADECIMENTOS

ANEXOS

Resumo

O presente trabalho pretende estudar a qualidade dos azeites monovarietais Carrasquinha, Cornicabra, Galega e Bical na Beira Interior e a influência das boas práticas agronómicas na qualidade desses azeites, durante a campanha 2002/03.

A caracterização dos azeites monovarietais foi realizada através da determinação das absorvâncias no ultravioleta, acidez, índice de peróxidos, polifenóis totais, orto-difenóis, estabilidade oxidativa, características cromáticas e análise sensorial. Entre os azeites da Beira Alta podemos destacar os Carrasquinha de Reigada e Carrasquinha Vale de Madeira pela sua baixa acidez, elevado teor em polifenóis e consequente estabilidade oxidativa também elevada. Entre os da Beira Baixa destacam-se, com uma estabilidade oxidativa média, os azeites Galega de Vila Velha de Ródão e de Fundão pela sua baixa acidez.

Palavras-chave: práticas agronómicas, azeite virgem, qualidade, atributos e defeitos.