



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Quelhas, Sandra Cristina Gavinhos

**Azeites monovarietais das cultivares de oliveira
(Olea europaea L.) Galega Vulgar, Bical de
Castelo Branco, Carrasquinha e Cornicabra**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2108>

Metadados

Data de Publicação	2004
Resumo	O presente trabalho estuda as características físico-químicas e sensoriais dos azeites monovarietais das cultivares Carrasquinha, Cornicabra, Galega e Bical de Castelo Branco provenientes da região da Beira Interior, durante a campanha 2003/04. A caracterização dos azeites monovarietais foi realizada pela determinação da acidez, do índice de peróxido, das absorvâncias no ultravioleta, da estabilidade oxidativa, dos polifenóis totais, do K225, das características cromáticas e da análise sensoria...
Palavras Chave	Crítérios de qualidade, Azeites monovarietais, Estabilidade oxidativa, Polifenóis totais, K225
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-20T14:05:24Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Azeites Monovarietais das Cultivares de
Oliveira (*Olea europaea* L.)
Galega Vulgar, Bical de Castelo Branco,
Carrasquinha e Cornicabra**

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

Sandra Cristina Gavinhos Quelhas

—◆—
CASTELO BRANCO

2004

ÍNDICE	Páginas
Índice de quadros	
Índice de anexos	
Resumo	
Abstract	
Introdução	1
1- Composição Química do Azeite Virgem	3
2 - Factores que influenciam as características químicas e sensoriais do azeite virgem	7
2.1 – Maturação/Época de colheita	7
2.2 – Aspectos fitossanitários	9
2.2.1 – Pragas	9
2.2.2 – Doenças	10
2.3 – Cultivar	11
2.4 – Outras práticas culturais	13
3 – Material e métodos	15
3.1 – Ensaio Experimental	15
3.2 – Determinações analíticas na azeitona	17
3.2.1 – Índice de maturação	17
3.2.2 – Peso de 100 frutos	18
3.2.3 – Relação polpa/caroço	18
3.2.4 - % de Ataque	18
3.3 – Determinações analíticas no azeite	18
3.3.1 – Acidez	19
3.3.2 – Índice de peróxido	19
3.3.3 – Absorvâncias no ultravioleta	20
3.3.4 – Estabilidade oxidativa	21
3.3.5 – Polifenóis totais	22
3.3.6 – Absorvâncias a 225 nm	23
3.3.7 – Pigmentos clorofilinos	24
3.3.8 – Cor e características cromáticas	24

3.3.9 – Análise sensorial	25
4 – Resultados e discussão	26
4.1 – Caracterização dos frutos à colheita	26
4.2 – Caracterização dos azeites	28
4.2.1 – Acidez, índice de peróxido e absorvâncias no ultravioleta	28
4.2.2 – Polifenóis totais e K_{225}	29
4.2.3 – Estabilidade Oxidativa	30
4.2.4 – Pigmentos clorofilinos e característica cromáticas	31
4.2.5 – Exame organoléptico	32
5 - Conclusão	35
Referências bibliográficas	36
Agradecimentos	
Anexos	

RESUMO

O presente trabalho estuda as características físico-químicas e sensoriais dos azeites monovarietais das cultivares Carrasquinha, Cornicabra, Galega e Bical de Castelo Branco provenientes da região da Beira Interior, durante a campanha 2003/04.

A caracterização dos azeites monovarietais foi realizada pela determinação da acidez, do índice de peróxido, das absorvâncias no ultravioleta, da estabilidade oxidativa, dos polifenóis totais, do K_{225} , das características cromáticas e da análise sensorial.

Todos os azeites apresentaram valores conforme os critérios de qualidade mais exigentes do Regulamento (CE) nº1989/2003 relativamente à acidez, índice de peróxido, absorvâncias no ultravioleta e exame organoléptico sendo, deste modo, classificados como virgem extra.

O azeite Carrasquinha apresenta a estabilidade oxidativa mais elevada o que se relaciona com o correspondente teor em polifenóis totais.

Palavras-chave: Critérios de Qualidade, Azeites monovarietais, estabilidade oxidativa, polifenóis totais, K_{225}