



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Meireles, Raquel Alexandra Leal Melo

## **Antioxidantes em azeites virgens com Denominação de Origem Protegida**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2135>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2005
<b>Resumo</b>	O presente trabalho tem por objectivo avaliar o teor em antioxidantes naturais de azeites virgens portugueses pertencentes a cinco regiões com Denominação de Origem Protegida. As amostras objecto de estudo neste trabalho foram recolhidas durante a campanha 2003/2004. Os antioxidantes em estudo foram os polifenóis totais, os orto-difenóis, os pigmentos clorofilinos e os tocoferóis. Os resultados revelaram que a DOP “Azeite de Moura” foi a que obteve teores médios mais elevados em polifenóis tota...
<b>Palavras Chave</b>	Antioxidantes, Azeite Virgem, Denominação de Origem Protegida
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-07-04T00:05:55Z com  
informação proveniente do Repositório



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ANTIOXIDANTES EM AZEITES VIRGENS  
COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA**

**Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola**

**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Raquel Alexandra Leal Melo Meireles**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

**2005**

# *Índice*

<b>Índice Geral</b>	<b>I</b>
<b>Índice de Quadros</b>	<b>III</b>
<b>Índice de Figuras</b>	<b>IV</b>
<b>Índice de Anexos</b>	<b>V</b>
<b>Resumo</b>	
<b>Abstract</b>	
1. Introdução .....	1
2. Composição Química do Azeite .....	3
3. Principais Antioxidantes no Azeite Virgem.....	6
3.1 – Polifenóis Totais .....	6
3.2 – Tocoferóis .....	8
3.3 – Pigmentos Clorofilinos .....	10
4. Denominação de Origem Protegida.....	13
4.1 – Azeite de Moura.....	15
4.2 – Azeite do Alentejo Interior .....	16
4.3 – Azeites do Norte Alentejano .....	17
4.4 – Azeites do Ribatejo .....	20
4.5 – Azeites da Beira Interior (Azeite da Beira Baixa e Azeite da Beira Alta).....	21
4.6 – Azeite de Trás-os-Montes .....	23
5. Azeites com Denominação de Origem Protegida no Resto da Europa.....	25
5.1 – Espanha .....	27
5.2 – Itália .....	28
5.3 - Grécia.....	29
5.4 - França .....	30

6. Material e Métodos .....	31
6.1 – Descrição das Amostras .....	31
6.2 – Determinações Analíticas e Equipamento .....	31
6.2.1 – Polifenóis Totais .....	31
6.2.2 – Orto-difenóis .....	34
6.2.3 – Pigmentos Clorofilinos .....	35
6.2.4 – Carotenóides.....	35
6.1.5 – Tocoferóis .....	37
7. Resultados e Discussão .....	40
8. Considerações Finais.....	48
Referências Bibliográficas .....	49

## Resumo

O presente trabalho tem por objectivo avaliar o teor em antioxidantes naturais de azeites vírgens portugueses pertencentes a cinco regiões com Denominação de Origem Protegida. As amostras objecto de estudo neste trabalho foram recolhidas durante a campanha 2003/2004. Os antioxidantes em estudo foram os polifenóis totais, os orto-difenóis, os pigmentos clorofilinos e os tocoferóis.

Os resultados revelaram que a DOP “Azeite de Moura” foi a que obteve teores médios mais elevados em polifenóis totais (216 mg de ácido cafeico/Kg), orto-difenóis (24 mg de ácido cafeico/Kg) e pigmentos clorofilinos (22 mg/Kg). Em termos de tocoferóis totais, a DOP “Azeite da Beira Baixa” apresentou os teores médios mais elevados (159 mg/Kg).

Palavras-Chave: Antioxidantes; Azeite Virgem; Denominação de Origem Protegida