



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Oliveira, Sónia Margarida Costa

## **Influência da cultivar e região nas características sensoriais e antioxidantes do azeite virgem**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2148>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2007
<b>Resumo</b>	Este trabalho teve como finalidade estudar a influência da cultivar e região de origem nas características sensoriais e no teor em antioxidantes naturais do azeite virgem. Os azeites provêm de 5 cultivares, Cobrançosa, Conserva de Elvas, Cordovil, Galega e Picual procedentes de 3 olivais localizados em Castelo Branco, Elvas e Santarém. As análises efectuadas nos azeites monovarietais foram: polifenóis totais, orto-difenóis, K225, pigmentos clorofilinos, cor L*a*b* e exame organoléptico. Deste...
<b>Palavras Chave</b>	Azeites monovarietais, Polifenóis totais, Orto-difenóis, Exame organoléptico
<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 2024-04-26T09:48:00Z com informação proveniente do Repositório



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

**Influência da Cultivar e Região nas Características  
Sensoriais e Antioxidantes do Azeite Virgem**

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

**Sónia Margarida Costa Oliveira**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**  
**2007**

# Índice

Resumo	
Abstract	
Índice de Abreviaturas	
Índice de Figuras	
Índice de Quadros	
Índice de Anexos	
<b>1. Introdução</b>	<b>1</b>
<b>2. Composição química do azeite</b>	<b>3</b>
2.1 Fração Saponificável	3
2.2 Fração Insaponificável	6
<b>3. Influência da Cultivar no teor em Antioxidantes e nas Características Sensoriais do Azeite Virgem</b>	<b>10</b>
<b>4. Influência da Região no teor em Antioxidantes e nas Características Sensoriais do Azeite Virgem</b>	<b>16</b>
<b>5. Material e Métodos</b>	<b>18</b>
5.1 Caracterização das amostras em estudo	18
5.2 Determinações Analíticas nos Azeites Monovarietais	18
5.2.1. Polifenóis Totais	18
5.2.2. Orto-difenóis	19
5.2.3 Cor $L^*a^*b^*$	20
5.2.4. Pigmentos Clorofilinos	21
5.2.5. Absorvância a 225 nm ( $K_{225}$ )	21
5.2.6 Análise Sensorial	22
<b>6. Resultados e Discussão</b>	<b>23</b>
6.1 Polifenóis Totais	23
6.2 Orto-difenóis	24
6.3 Absorvância a 225 nm ( $K_{225}$ )	25
6.4 Exame Organoléptico	26
6.5 Pigmentos Clorofilinos	28
6.6 Cor - Sistema $L^*a^*b^*$	28
<b>Considerações Finais</b>	<b>30</b>
<b>Referências Bibliográficas</b>	<b>31</b>
<b>Agradecimentos</b>	<b>37</b>
<b>Anexos</b>	<b>38</b>

## Resumo

Este trabalho teve como finalidade estudar a influência da cultivar e região de origem nas características sensoriais e no teor em antioxidantes naturais do azeite virgem.

Os azeites provêm de 5 cultivares, Cobrançosa, Conserva de Elvas, Cordovil, Galega e Picual procedentes de 3 olivais localizados em Castelo Branco, Elvas e Santarém.

As análises efectuadas nos azeites monovarietais foram: polifenóis totais, orto-difenóis,  $K_{225}$ , pigmentos clorofilinos, cor  $L^*a^*b^*$  e exame organoléptico.

Deste estudo os azeites Cobrançosa e Galega foram os mais distintos entre si, verificando-se diferenças significativas ( $\alpha < 0,05$ ) quanto ao teor em polifenóis totais, orto-difenóis e absorvância a 225nm.

Palavras-chave: Azeites monovarietais; polifenóis totais; orto-difenóis;  $K_{225}$  exame organoléptico.