



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Dias, Inês Cristina dos Santos

Controlo de qualidade de uma unidade de extracção contínua de azeite

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2210>

Metadados

Data de Publicação	1996
Resumo	Neste estudo abordam-se os principais aspectos envolvidos no controlo de qualidade, de uma linha Perialisi de extracção contínua de azeite. Realizaram-se colheitas de amostras de azeite, bagaço e águas russas em três períodos distintos da campanha. Os parâmetros de qualidade controlados no azeite são sobretudo expressivos no que se refere à acidez, verificando-se que no final da campanha se produziu praticamente só azeite lampante. O índice de peróxidos e as absorvências no ultravioleta estavam,...
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-07-23T17:23:00Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

Controlo de Qualidade de Uma Unidade de Extracção Contínua de Azeite

Eng^a. de Produção Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Inês Cristina dos Santos Dias



CASTELO BRANCO

1996

ÍNDICE

APRESENTAÇÃO	1
Parte I - Introdução	
1 - Factores que influenciam a qualidade do azeite virgem	4
1.1 - Variedade	5
1.2 - Solo e Clima	5
1.3 - Técnicas Culturais	6
1.4 - Maturação	8
1.5 - Pragas e Doenças	9
1.6 - Colheita	9
1.7 - Transporte	10
1.8 - Armazenamento	11
2 - Sistemas de Extração de Azeite	13
2.1 - Evolução Tecnológica	13
2.2 - Centrifugação Convencional	14
2.2.1 - Generalidades	14
2.2.2 - Limpeza e Lavagem	16
2.2.3 - Moenda	17
2.2.4 - Termobatedura	18
2.2.5 - Separação Sólido/Líquido: Decanter e Tamizes	19
2.2.6 - Separação Líquido/Líquido: Centrífugas	23
2.2.7 - Subprodutos	26
a) Bagaço	26
b) Águas Ruças	27
3 - Armazenamento e Conservação do Azeite no Lagar - Factores Condicionantes	30

4 - Caracterização do Lagar Estudado	32
4.1 - Armazenamento e Conservação da Matéria Prima	35
4.2 - Lavagem da Matéria Prima	36
4.3 - Laboração da Matéria Prima	37
4.3.1 - Moenda	37
4.3.2 - Termobatedura	37
4.3.3 - Separação Sólido/Líquido	38
4.3.4 - Separação Líquido/Líquido	39
4.4 - Armazenamento do Azeite	40
4.5 - Condução dos Efluentes	41
Parte II - Material e Métodos	
5 - Colheita e Preparação de Amostras	44
5.1 - Colheita	44
5.1.1 - Azeitona	44
5.1.2 - Águas Industriais	44
5.1.3 - Azeite	44
5.1.4 - Águas Russas	45
5.1.5 - Bagaço	45
5.2 - Preparação	45
5.2.1 - Águas Industriais	45
5.2.2 - Azeite	45
5.2.3 - Águas Russas	46
5.2.4 - Bagaço	46
6 - Métodos Analíticos	47
6.1 - Azeitona	47
6.1.1 - Rendimento em Gordura	47
6.2 - Águas Industriais	47
6.2.1 - Coliformes Totais e Fecais	47
6.2.2 - Estreptococos	48
6.2.3 - Clostrídios Sulfito-Redutores	48
6.2.4 - Mesófilos	49
a) N° de Microrganismos em Gelose Nutritiva a 20°C.	49

b) N° de Microrganismos em Gelose Nutritiva a 37°C.	49
6.3 - Azeite	49
6.3.1 - Acidez	49
6.3.2 - Índice de Peróxidos	50
6.3.3 - Absorvâncias no Ultravioleta	50
6.4 - Águas Russas	50
6.4.1 - Teor de Gordura Bruta	50
6.4.2 - pH	50
6.4.3 - Condutividade	51
6.4.4 - Carência Química de Oxigênio (C.Q.O.)	52
6.4.5 - Sólidos Totais	52
6.4.6 - Sólidos Totais em Suspensão	52
6.4.7 - Sólidos Totais Dissolvidos	52
6.5 - Bagaço	53
6.5.1 - Teor em Gordura Bruta	53
6.5.2 - Teor em Água e Matérias Voláteis	53

Parte III - Resultados e Discussão

7 - Factores de Produção Analisados	55
7.1 - Antes da Campanha	55
7.2 - Durante a Campanha	55
8 - Teor em Gordura na Azeitona	58
9 - Parâmetros Microbiológicos das Águas Industriais	59
10 - Parâmetros de Qualidade do Azeite	60
10.1 - Acidez	60
10.2 - Índice de Peróxidos	61
10.3 - Absorvâncias no Ultravioleta	62
11 - Parâmetros de Rendimento	65

11.1 - Rendimento de Separação nas Águas Russas	65
11.1.1 - Teor de Gordura Bruta	65
11.1.2 - pH	66
11.1.3 - Condutividade, C.Q.O., Sólidos Totais, Totais em Suspensão e Totais Dissolvidos	66
11.2 - Rendimento de Extracção no Bagaço	67
Parte IV - Conclusões	71
Referências Bibliográficas	74
Anexos	

RESUMO

Neste estudo abordam-se os principais aspectos envolvidos no controlo de qualidade, de uma linha Pieralisi de extracção contínua de azeite. Realizaram-se colheitas de amostras de azeite, bagaço e águas russas em três períodos distintos da campanha. Os parâmetros de qualidade controlados no azeite são sobretudo expressivos no que se refere à acidez, verificando-se que no final da campanha se produziu praticamente só azeite lampante. O índice de peróxidos e as absorvências no ultravioleta estavam, contudo, compreendidos entre os limites legais.

Verificaram-se grandes perdas de azeite quer no bagaço, quer nas águas russas e as águas industriais evidenciaram estar microbiologicamente contaminadas.

Em geral, conclui-se que, para o sistema em causa, há procedimentos a rever e a melhorar no sentido de obter um azeite de boa qualidade e a rentabilidade do lagar.