

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Santos, Isabel Alexandra Martins dos

Aplicação de índices de qualidade a azeites virgens da Beira Interior

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2245

Metadados

Data de Publicação 199

Resumo Para um conjunto de 21 amostras de azeite virgem da Beira Interior,

campanha de 1995/96, procedeu-se à aplicação do índice de qualidade do Conselho Oleícola Internacional (C.O.I.) que engloba quatro parâmetros analíticos: acidez, índice de peróxidos, absorvências no ultra-violeta e análise sensorial. Para a avaliação deste último parâmetro fez-se a formação do primeiro painel de provadores da E.S.A.C.B. Os azeites com grau de acidez inferior a dois apresentam parâmetros compreendidos entre

os li... report

Revisão de Pares Não

Tipo

Coleções ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-04T02:38:26Z com informação proveniente do Repositório



APLICAÇÃO DE ÍNDICES DE QUALIDADE A AZEITES VIRGENS DA BEIRA INTERIOR

Enga. de Produção Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Isabel Alexandra Martins dos Santos

CASTELO BRANCO

1997

ÍNDICE

Índice de Quadros Índice de Figuras Índice de Anexos

1
4
5
6
6
7
7
7
8
8
8
9
11
12
14
20
22
23
25
25

2.2 Determinação do Limiar Médio do Grupo	
para Quatro Atributos Característicos	27
2.3 Obtenção de Amostras de Igual	
Intensidade de Estímulo	30
2.4 Formação do Júri	31
2.5 Treino do Júri	32
3 - Análise Sensorial	34
4 - Análises Fisico-Químicas	35
4.1 Acidez	35
4.2 Índice de Peróxidos	36
4.3 Absorvâncias no Ultra-Violeta	37
IV Parte - Resultados e Discussão	38
1 - Análises Fisico-Químicas	39
2 - Análise Sensorial	44
3 - Índice Global de Qualidade	46
V Parte - Conclusão	47
Bibliografia	50

Anexos

Resumo

Para um conjunto de 21 amostras de azeite virgem da Beira Interior, campanha de 1995/96, procedeu-se à aplicação do índice de qualidade do Conselho Oleícola Internacional (C.O.I.) que engloba quatro parâmetros analíticos: acidez, índice de peróxidos, absorvências no ultra-violeta e análise sensorial. Para a avaliação deste último parâmetro fez-se a formação do primeiro painel de provadores da E.S.A.C.B. Os azeites com grau de acidez inferior a dois apresentam parâmetros compreendidos entre os limites previstos pelas normas europeias, e podem ser classificados em azeite virgem e azeite virgem corrente. O índice de qualidade apresenta valores entre 4-6, numa escala de 0 a 10.