



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

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	1997
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...
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-23T15:41:36Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

APLICAÇÃO DE ÍNDICES DE QUALIDADE A AZEITES VIRGENS DA BEIRA INTERIOR

Eng^a. 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	
I Parte - Introdução	1
II Parte - Composição Química do Azeite	4
1 - Aspectos Fundamentais	5
1.1 - Fracção Saponificável	6
A - Acilgliceróis	6
B - Ácidos Gordos	7
C - Fosfolípidos	7
D - Pigmentos Clorofilinos	7
1.2 - Fracção Insaponificável	8
A - Tocoferóis	8
B - Compostos Fenólicos	8
C - Compostos Voláteis	9
2 - Hidrólise	11
3 - Oxidação	12
4 - Análise Sensorial	14
5 - Índice de Qualidade	20
III Parte - Material e Métodos	22
1 - Colheita e Preparação das Amostras	23
2 - Constituição do Painel de Provadores	25
2.1 Formação do Grupo de Candidatos	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 Físico-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 Físico-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.