



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Nunes, Ricardo Jorge da Silva Esteves Ribeiro

## **Polifenóis totais em azeites virgens da Beira Interior**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2247>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	1997
<b>Resumo</b>	Este trabalho apresenta um estudo sobre polifenóis totais em azeites elementares de diferentes variedades de <i>Olea europaea</i> L. de acordo com a data de colheita (maturação). Paralelamente quantificam-se os polifenóis totais de vários azeites produzidos na Região da Beira Interior, por diferentes sistemas de extração. Os valores obtidos indicam que a variedade galega vulgar é a que apresenta os teores em polifenóis totais mais baixos (< 40 ppm) enquanto a Cobrançosa atinge os valores mais elevado...
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T19:37:40Z com informação proveniente do Repositório



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

# **Polifenóis Totais em Azeites Virgens da Beira Interior**

**Eng.<sup>a</sup> Produção Agrícola**

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

**Ricardo Jorge da Silva Esteves Ribeiro Nunes**



**CASTELO BRANCO**

1997

RESUMO

ABSTRACT

---

---

## **PARTE I - INTRODUÇÃO**

<i>1 - APRESENTAÇÃO</i>	<i>1</i>
<i>2 - COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO AZEITE</i>	<i>2</i>
<i>3 - IMPORTÂNCIA DOS POLIFENÓIS NO AZEITE</i>	<i>7</i>

---

---

## **PARTE II - MATERIAL E MÉTODOS**

<i>4 - DELINEAMENTO EXPERIMENTAL</i>	<i>14</i>
<i>5 - MÉTODOS ANALÍTICOS</i>	<i>15</i>
5.1 - ÍNDICE DE MATURAÇÃO	15
5.2 - DETERMINAÇÃO ANALÍTICA NA PASTA DE AZEITONA	16
5.2.1 - Humidade	16
5.2.2 - Gordura	17
5.3 - DETERMINAÇÃO DOS POLIFENÓIS TOTAIS NO AZEITE	18
5.3.1 - Extração do Azeite	18
5.3.2 - Extração dos Polifenóis	19
5.3.3 - Quantificação dos Polifenóis Totais	21

---

---

## **PARTE III - RESULTADOS E DISCUSSÃO**

<i>6. - ÍNDICE DE MATURAÇÃO - I.M.</i>	<i>25</i>
<i>7 - HUMIDADE</i>	<i>27</i>
<i>8 - GORDURA</i>	<i>28</i>
<i>9 - POLIFENÓIS</i>	<i>29</i>

---

---

## **PARTE IV - CONSIDERAÇÕES FINAIS** **34**

---

---

## **PARTE V - BIBLIOGRAFIA**

---

---

## **PARTE VI - ANEXOS**

ANEXO 1 - LOCALIZAÇÃO DA QUINTA DA NOSSA SRA. DE MÉRCELES

ANEXO 2 - CARACTERIZAÇÃO DAS VARIEDADES EM ESTUDO

ANEXO 3 - ANÁLISE ESTATÍSTICA

ANEXO 4 - RESULTADOS: IM, HUMIDADE, GORDURA E POLIFENÓIS

## **Resumo**

Este trabalho apresenta um estudo sobre polifenóis totais em azeites elementares de diferentes variedades de *Olea europaea L.* de acordo com a data de colheita (maturação). Paralelamente quantificam-se os polifenóis totais de vários azeites produzidos na Região da Beira Interior, por diferentes sistemas de extração.

Os valores obtidos indicam que a variedade galega vulgar é a que apresenta os teores em polifenóis totais mais baixos (< 40 ppm) enquanto a Cobrançosa atinge os valores mais elevados (>600 ppm).

Relativamente aos sistemas de extração de azeite virgem avaliados os teores de polifenóis totais são sempre inferiores a 100 ppm.