



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Conceição, Ana Cláudia Dias

**Estudos de maturação : ácidos gordos
componentes em azeites elementares das
cultivares Galega Vulgar, Bical e Cordovil de
Castelo Branco**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2248>

Metadados

Data de Publicação

1997

Resumo

O presente trabalho consta de um estudo sobre três variedades de oliveira na Beira Interior, Bical e Cordovil de Castelo Branco e Galega vulgar, durante a campanha de 1996/97. Incide sobre a evolução ao longo da maturação de alguns parâmetros físico-químicos das azeitonas e do azeite, com especial relevância para a composição acídica. Relativamente aos ácidos gordos componentes, a variedade Galega vulgar revela valores muito favoráveis do ponto de vista nutricional, apresentando teores em ácido ...

Palavras Chave

Olea europaea L., Azeite virgem, Maturação, Ácidos gordos componentes

Tipo

report

Revisão de Pares

Não

Coleções

ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-04T02:28:23Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ESTUDOS DE MATURAÇÃO: ÁCIDOS GORDOS
COMPONENTES EM AZEITES ELEMENTARES
DAS CULTIVARES GALEGA VULGAR, BICAL
E CORDOVIL DE CASTELO BRANCO**

Eng.^a de Produção Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Ana Claudia Dias Conceição

CASTELO BRANCO

1997

ÍNDICE GERAL

1- Caracterização económica do sector oleícola	1
2- Composição química do azeite	6
2.1- Fracção saponificável	10
2.2- Fracção insaponificável	13
3-Factores que influenciam os teores em ácidos gordos	15
3.1- Factores ambientais	18
3.2- Factores genéticos	19
3.3- Factores agronómicos	19
A- Poda	20
B- Fertilização	21
C- Ataques parasitários	21
Pragas	21
Doenças	22
D- Regime hídrico	22
E- Maturação	23
3.4- Factores tecnológicos	25
A- Colheita	25
B- Transporte	25
C- Armazenamento	26
D- Extracção	26
4- Objectivos do trabalho	27
5- Material e métodos	29
5.1- Caracterização do olival em estudo	30
5.1.1- Solos	30
5.1.2- Clima	30
5.1.3- variedades	31
5.2- Delineamento experimental	32
5.3- Determinação do índice de maturação	33

5.4- Determinações analíticas na pasta de azeitona	34
5.4.1- Preparação das amostras	34
5.4.2- Humidade	35
5.4.3- Gordura	35
5.5- Extracção laboratorial do azeite	35
5.6- Determinações analíticas no azeite	36
5.6.1- Preparação das amostras	36
5.6.2- Ácidos gordos componentes	37
5.6.3- Acidez	38
6- Resultados e discussão	39
6.1- Índice de maturação	40
6.2- Humidade Total	40
6.3- Teor de gordura	41
6.4- Ácidos gordos componentes	42
6.5- Acidez	43
7- Conclusões	50
8- Bibliografia	52
Anexos	

RESUMO

O presente trabalho consta de um estudo sobre três variedades de oliveira na Beira Interior, Bical e Cordovil de Castelo Branco e Galega vulgar, durante a campanha de 1996/97. Incide sobre a evolução ao longo da maturação de alguns parâmetros físico-químicos das azeitonas e do azeite, com especial relevância para a composição acídica. Relativamente aos ácidos gordos componentes, a variedade Galega vulgar revela valores muito favoráveis do ponto de vista nutricional, apresentando teores em ácido oleico sempre superiores a 74% e teores médios em ácido linoleico de 4,1%.

Os factores climáticos desempenham um papel importante sobre a evolução dos parâmetros físico-químicos.

Palavras chave: *Olea europaea* L.; azeite virgem; maturação; ácidos gordos componentes.