Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Vitorino, Maria da Conceição Santos

Revisão crítica de três processos tecnológicos de produção de azeite

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2329

Metadados

Data de Publicação 1993

Resumo Neste trabalho procede-se a uma revisão de três processos tecnológicos de produção de azeite existentes na Beira Interior: filtração selectiva/ centrifugação (sistema Rapanelli), prensagem e centrifugação contínua (sistema Pieralisi). Durante a permanência em três lagares analisaram-se os pontos críticos do processo, denunciando os vícios laborais mais frequentes. Relativamente aos valores obtidos nas análises dos azeites, eles são sobretudo conclusivos no que se refere à acidez, já que, para e...

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-20T14:52:52Z com informação proveniente do Repositório

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

REVISÃO CRÍTICA DE TRÊS PROCESSOS TECNOLÓGICOS DE PRODUÇÃO DE AZEITE

PRODUÇÃO AGRÍCOLA

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

MARIA DA CONCEIÇÃO SANTOS VITORINO

CASTELO BRANCO

DEZEMBRO 1993

ÍNDICE

I - INTRODUÇÃO 1

II - O PROCESSO DE LABORAÇÃO DA AZEITONA PARA AZEITE 3

1 - FACTORES AGRONÓMICOS 3
1.1- Variedades 3
1.2 - Técnicas culturais 6
1.3 - Ataques parasitários 7
1.3.1 - Pragas 7
1.3.2 - Doenças 8

2 - OPERAÇÕES PRELIMINARES — FORA DO LAGAR 8
2.1 - Colheita 8
2.2 - Limpeza prévia no campo 9
2.3 - Transporte 10

3 - OPERAÇÕES PRELIMINARES — DENTRO DO LAGAR 10
3.1 - Recepção e descarga 10
3.2 - Armazenamento e conservação 11
3.3 - Lavagem 12

4 - OPERAÇÕES TECNOLÓGICAS DE EXTRACÇÃO 13
4.1 - Preparação da pasta 13
4.2 - Separação das fases sólida e líquida 14
4.3 - Separação das fases líquidas 17
4.3.1 - Crivagem prévia 17
4.3.2 - Após extracção em prensa 17
4.3.3 - Após extracção em centrífuga horizontal 18

5 - ARMAZENAMENTO DO AZEITE NO LAGAR 18

6 - TRATAMENTO DE EFLUENTES 20

III - CARACTERIZAÇÃO DOS LAGARES ESTUDADOS 23

1 - LAGAR A : SISTEMA MISTO (FILTRAÇÃO SELECTIVA/CENTRIFUGAÇÃO) 23
1.1 - Operações prévias à laboração 23
1.1.1 - Armazenamento e conservação 23
1.1.2 - Lavagem 25
1.2 - Laboração da azeitona 25
1.3 - Vantagens e desvantagens deste sistema 31

2 - LAGAR B: SISTEMA DE PRENSAS 32
2.1 - Operações prévias à laboração 32
2.1.1 - Armazenamento e conservação 32
2.1.2 - Lavagem 32
2.2 - Laboração da azeitona 32
2.3 - Vantagens e desvantagens deste sistema 38

3 - LAGAR C 40
3.1 - Operações prévias à laboração 40
3.1.1 - Armazenamento e conservação 40
3.1.2 - Lavagem 40
3.2 - Laboração da azeitona 40
3.3 - Vantagens e desvantagens deste sistema 44

IV - MATERIAL E MÉTODOS 46

1 - COLHEITA DE AMOSTRAS 46
1.1 - Azeite 46
1.2 - Bagaço 46
1.3 - Água ruça 47

2 - MÉTODOS ANALÍTICOS 47
2.1 - Preparação da amostra 47
2.1.1 - Azeite 47
2.1.2 - Bagaço 47
2.1.3 - Água ruça 48

3 - DETERMINAÇÕES ANALÍTICAS NO AZEITE 48
3.1 - Acidez 48
3.2 - Índice de peróxidos 48
3.3 - Absorvências no ultra violeta 49
3.4 - Cor e características cromáticas 49
3.5 - Caracterização organoléptica 50

4 - DETERMINAÇÕES ANALÍTICAS NO BAGAÇO 50
4.1 - Teor em água e matérias voláteis 50
4.2 - Teor de gordura bruta 50

5 - DETERMINAÇÕES ANALÍTICAS NA ÁGUA RUÇA 51
5.1 - Teor de gordura bruta na água ruça 51
5.2 - PH 52

V - RESULTADOS E SUA INTERPRETAÇÃO 53

1 - ÍNDICES DE QUALIDADE 53
1.1 - Acidez 53
1.1.1 - Lagar A 53
1.1.2 - Lagar B 53
1.1.3 - Lagar C 57
1.1.4 - Análise conjunta dos três lagares 57

1.2 - Índice de peróxidos 58
1.2.1 - Lagar A 58
1.2.2 - Lagar B 58
1.2.3 - Lagar C 58
1.2.4 - Análise conjunta dos três lagares 62

1.3 - Absorvências no ultra violeta 62
1.3.1 - Lagar A 62
1.3.2 - Lagar B 66
1.3.3 - Lagar C 66
1.3.4 - Análise conjunta dos três lagares 66

1.4 - Cor e características cromáticas 67

2 - ÍNDICES DE RENDIMENTO 71
2.1 - Bagaço (rendimento à extracção) 71
2.2 - Água ruça (rendimento à separação) 73

VI - CONCLUSÕES 74

VII - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 75

VIII - ANEXOS 80

RESUMO

Neste trabalho procede-se a uma revisão de três processos tecnológicos de produção de azeite existentes na Beira Interior: filtração selectiva/centrifugação (sistema Rapanelli), prensagem e centrifugação contínua (sistema Pieralisi).

Durante a permanência em três lagares analisaram-se os pontos críticos do processo, denunciando os vícios laborais mais frequentes.

Relativamente aos valores obtidos nas análises dos azeites, eles são sobretudo conclusivos no que se refere à acidez, já que, para este parâmetro, o lagar A (filtração selectiva) se destaca sempre dos outros dois lagares. Todos os outros parâmetros apresentam variações, para as quais se discutem algumas justificações possíveis com base nas observações efectuadas aquando da permanência nos lagares.

De uma forma geral conclui-se que para cada sistema analisado há procedimentos a rever e a melhorar no sentido de obter um azeite de boa qualidade.