



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Andrade, Célia Marisa Flamengo de

Tecnologia da azeitona verde de conserva (estilo Sevilhano) : relação entre a composição química e alguns factores de qualidade

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2472>

Metadados

| | |
|---------------------------|---|
| Data de Publicação | 1996 |
| Resumo | Utilizando diferentes metodologias, este trabalho determina três parâmetros importantes no controlo de qualidade de azeitona de mesa: cor, textura e sabor amargo. O estudo incidiu em cinco amostras comerciais de azeitona verde de conserva. Procedeu-se a uma selecção e treino de provadores, avaliando-se os parâmetros estudados através de testes de identificação e quantificação, utilizando escalas gráficas e por categorias. Paralelamente, para as mesmas amostras realizaram-se ensaios físico-químicos... |
| Tipo | report |
| Revisão de Pares | Não |
| Coleções | ESACB - Engenharia de Produção de Óleos Alimentares |

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-17T22:59:21Z com informação proveniente do Repositório

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**TECNOLOGIA DA AZEITONA VERDE DE CONSERVA
(ESTILO SEVILHANO)
RELAÇÃO ENTRE A COMPOSIÇÃO QUÍMICA
E ALGUNS FACTORES DE QUALIDADE**

Célia Marisa Flamengo de Andrade
Engenharia de Produção de Óleos Alimentares

Castelo Branco, 1996

ÍNDICE

| | Pág. |
|--|-------------|
| 1. Introdução | 1 |
| 2. Pesquisa Bibliográfica | 2 |
| 2.1. Azeitona de Conserva | 2 |
| 2.1.1. História, Perspectiva Actual e de Futuro | 2 |
| 2.1.2. Matéria-Prima | 7 |
| 2.1.2.1. A Azeitona | 8 |
| 2.1.2.2. Outras Matérias-Primas | 23 |
| 2.1.3. Produto Final | 24 |
| 2.1.4. Classificação dos Principais Tipos | 30 |
| 2.2. Tecnologia da Azeitona Verde de Conserva "Estilo Sevilhano" | 34 |
| 3. Parte Experimental | 40 |
| 3.1. Material e Métodos | 40 |
| 3.1.1. Análise Sensorial | 40 |
| 3.1.1.1. Selecção e Treino do Painei | 41 |
| 3.1.1.2. Análise Sensorial da Cor | 46 |
| 3.1.1.3. Análise Sensorial da Textura | 49 |
| 3.1.1.4. Análise Sensorial do Sabor Amargo | 50 |
| 3.1.2. Determinação da Cor pelo Método Colorimétrico | 52 |
| 3.1.3. Determinação da Textura por Tenderómetro | 59 |
| 3.1.4. Determinação da Oleuropeína por HPLC | 64 |
| 3.2. Apresentação e Discussão dos Resultados | 74 |
| 3.2.1. Análise Sensorial | 74 |
| 3.2.1.1. Selecção do Painei de Provadores | 74 |
| 3.2.1.2. Análise Sensorial da Cor, da Textura e do Sabor Amargo | 76 |
| 3.2.2. Determinação da Cor pelo Método Colorimétrico | 80 |
| 3.2.3. Determinação da Textura por Tenderómetro | 84 |
| 3.2.4. Determinação da Oleuropeína por HPLC | 85 |
| 3.3. Análise das Correlações entre os Métodos Sensoriais e físico- químicos | 86 |
| 4. Conclusões | 88 |
| 5. Bibliografia | 90 |
| Anexos | 99 |

RESUMO

Utilizando diferentes metodologias, este trabalho determina três parâmetros importantes no controlo de qualidade de azeitona de mesa: cor, textura e sabor amargo.

O estudo incidiu em cinco amostras comerciais de azeitona verde de conserva. Procedeu-se a uma selecção e treino de provadores, avaliando-se os parâmetros estudados através de testes de identificação e quantificação, utilizando escalas gráficas e por categorias. Paralelamente, para as mesmas amostras realizaram-se ensaios físico-químicos: cor por colorimetria, textura por tenderómetro e determinação da oleuropeína por HPLC(sabor amargo).

Pelo tratamento estatístico dos resultados(análise de variância e multivariada) obtiveram-se boas correlações entre os testes sensoriais da textura e do sabor amargo, com os ensaios físico-químicos($r = 0,9804$ e $r = 0,9822$, respectivamente). No que se refere à cor, apenas existe boa correlação entre os métodos colorimétricos testados(C.I.E. e Hunter), proporcionando estes a mesma resolução entre amostras.