Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Moreira, Maria da Conceição Milheiro

Contribuição para a caracterização de um processo de fabrico caseiro de azeitona de mesa

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2474

Metadados

Data de Publicação 1997

Resumo A azeitona de mesa pode ser processada em estado verde ou maduro, sendo o primeiro caso o mais comum, dependendo ambos do processo tecnológico utilizado. Seja qual for o processo de fabrico utilizado, é de salientar a importância da fermentação, que deverá ser predominantemente do tipo láctica e do adoçamento dos frutos. Um dos processos mais utilizados em Portugal é o da preparação de azeitona verde, recorrendo geralmente ao processo de fabrico caseiro (à escala familiar), consistindo numa lav...

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia de Produção de Óleos Alimentares

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-29T14:51:29Z com informação proveniente do Repositório

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

CONTRIBUTO PARA A CARACTERIZAÇÃO DE UM PROCESSO DE FABRICO CASEIRO DE AZEITONA DE MESA

Maria da Conceição Milheiro Moreira

CESE EM ENGENHARIA DE PRODUÇÃO DE ÓLEOS ALIMENTARES

CASTELO BRANCO
1997

ÍNDICE

Resumo

Abstract

I - Introdução 1

II - Revisão bibliográfica 2

1 - Definição do produto 2

2 - Classificação 2

2.1 - Quanto ao tipo 2

2.2 - Quanto ao tratamento tecnológico 3

2.3 - Quanto à forma de apresentação 3

2.4 - Quanto ao calibre 4

2.5 - Quanto à qualidade 4

3 - Caracteristicas e composição da azeitona 5

4 - Processos tecnológicos da azeitona de mesa 9

4.1 - Preparação industrial da azeitona de mesa tipo espanhol ou sevilhano 10

4.1.1 - Colheita e recolha 11

4.1.2 - Transporte 12

4.1.3 - Cozimento 12

4.1.3.1 - Pré-tratamento com soda cáustica 13

4.1.3.2 - Lavagem da azeitona após o cozimento 14

4.1.3.3 - Escolha do sistema de cozimento e lavagem 15

4.2 - Fermentação em salmoura 16

4.2.1 - Salmoura 16

4.2.1.1 - Preparação da solução de cloreto de sódio 16

4.2.1.2 - Enchimento dos recipientes com azeitonas e salmoura 17

4.2.1.3 - Trocas osmóticas provocadas pela salmoura 17

4.2.1.4 - Penetração do cloreto de sódio nas azeitonas 20

4.2.1.5 - Composição quimica da salmoura 20

4.2.2 - Fermentação 21

4.2.2.1 - Aspectos quimicos 21

4.2.2.2 - Fases da fermentação 22

4.2.2.3 - Evolução da flora microbiana durante o processo fermentativo 33

4.2.2.4 - Evolução das caracteristicas físico-químicas dos frutos e das salmouras durante a fermentação 36

5 - Composição e valor nutritivo 39

6 - Aspectos gerais do sector oleícola em Portugal 45

III - Parte experimental 49

1 - Caracterização do produto, do local de colheita e do processo de fabrico 49

2 - Métodos de amostragem 50

3 - Metodologia 52

3.1 - Preparação das amostras para análises microbiológicas 52

3.2 - Análises microbiológicas 53

3.3 - Identificação de leveduras e bactérias lácticas 55

4 - Material utilizado nas análises 58

4.1 - Análises microbiológicas: meios de cultura, diluentes e reagentes 58

4.2 - Análises físico-químicas 60

5 - Resultados e sua apreciação 61

5.1 - Evolução da flora microbiana na salmoura durante o ensaio 61

5.1.1 - Variaçao dos valores de pH e sua relaçao com a flora microbiana em presença de cloreto de sódio 65

5.1.2 - Caracterização das fases de fermentação deste processo particular 66

5.1.3 - Flora microbiana identificada 67

5.2 - Evolução das caracteristicas físico-químicas das amostras (água e salmouras de fermentação), relação com a actividade microbiana e ecossistema do processo. 73

5.2.1 - Estudo da variação do pH ao longo do processo 73

5.2.2 - Estudo da evolução dos peróxidos ao longo do processo 73

5.2.3 - Estudo da variação dos teores de ióes nitratos (NO^{3-}), nitritos (NO^{2-}) e amónio (NH^{4+}) ao longo do processo 74

5.2.4 - Estudo da evolução dos teores de manganês (Mn^{2+}) 76

5.2.5 - Estudo da variação dos teores de potássio (K^{+}) 78

5.2.6 - Estudo da variação dos teores de ferro (Fe^{2+}) 79

5.2.7 - Estudo da variação dos teores de cálcio (Ca^{2+}) 80

5.2.8 - Estudo da variação dos teores de sulfitos (SO_3^{2-}) 81

IV - Considerações finais 82

V - Bibliografia

Anexos

Resumo

A azeitona de mesa pode ser processada em estado verde ou maduro, sendo o primeiro caso o mais comum, dependendo ambos do processo tecnológico utilizado. Seja qual for o processo de fabrico utilizado, é de salientar a importância da fermentação, que deverá ser predominantemente do tipo láctica e do adoçamento dos frutos.

Um dos processos mais utilizados em Portugal é o da preparação de azeitona verde, recorrendo geralmente ao processo de fabrico caseiro (à escala familiar), consistindo numa lavagem prévia dos frutos e sua posterior colocação em água dentro de recipientes de pequena capacidade, para remoção do seu amargo caracteristico. Mais tarde, os frutos são colocados numa salmoura com uma concentração aproximada de 8% (prova do ovo), na qual se irá desenvolver uma fermentação do tipo espontâneo ao natural. O produto final estará pronto para consumo ao fim de oito a nove meses de fermentação.

São objecto deste trabalho os resultados de um ensaio sobre azeitona verde, proveniente da variedade cordovil, bastante conhecida no nosso país para azeitona de conserva, apresentando boas caracteristicas (tamanho, cor e consistência da polpa) para um produto final de qualidade.

Com este ensaio, pretendeu-se conhecer o processo de fabrico, limitando-nos a apreciar a evolução das caracteristicas fisico-químicas da salmoura e as observações sobre o desenvolvimento da flora microbiana.