



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Mateus, Joao Jose Carmona e Ribeiro

**Azeites elementares das principais variedades de  
azeitona da região da Beira Baixa**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2478>

**Metadata**

<b>Issue Date</b>	2000
<b>Abstract</b>	Neste trabalho foram caracterizados os azeites virgens elementares das variedades Galega vulgar, Cordovil de Castelo Branco e Bical de Castelo Branco através da determinação de parâmetros considerados relevantes, tais como: ácidos gordos por cromatografia gasosa, características cromáticas, pigmentos clorofilinos e polifenóis por espectroscopia UV/VIS, estabilidade oxidativa por Rancimat, teste de envelhecimento acelerado pelo método descrito por Costera et al., e características organolépticas ...
<b>Type</b>	Thesis
<b>Peer Reviewed</b>	No
<b>Collections</b>	ESACB - Engenharia de Produção de Óleos Alimentares

This page was automatically generated in 2019-10-05T21:13:00Z with  
information provided by the Repository

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**AZEITES ELEMENTARES DAS PRINCIPAIS  
VARIEDADES DE AZEITONA DA REGIÃO  
DA BEIRA BAIXA**

João José Carmona e Ribeiro Mateus

**CESE EM ENGENHARIA DE PRODUÇÃO DE ÓLEOS ALIMENTARES**

CASTELO BRANCO

2000

# ÍNDICE

<b>I – APRESENTAÇÃO.....</b>	<b>1</b>
<b>II – O AZEITE – CONTRIBUIÇÃO PARA O SEU ESTUDO QUÍMICO E FÍSICO.....</b>	<b>2</b>
<b>1 – COMPOSIÇÃO QUÍMICA.....</b>	<b>2</b>
1.1 – Fracção saponificável.....	2
1.2 – Fracção insaponificável.....	4
<b>2 – OXIDAÇÃO.....</b>	<b>5</b>
2.1 – Autoxidação.....	6
2.2 – Fotoxidação.....	7
2.3 – Anti-oxidantes.....	8
<b>3 – COR.....</b>	<b>9</b>
<b>4 – CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.....</b>	<b>12</b>
<b>III - MATERIAL E MÉTODOS.....</b>	<b>13</b>
<b>5 – COLHEITA E PREPARAÇÃO DE AMOSTRAS.....</b>	<b>13</b>
5.1 – Colheita de azeitonas.....	13
5.2 – Extracção de azeite.....	13
5.3 – Preparação das amostras de azeite.....	13

<b>6 – DETERMINAÇÕES ANALÍTICAS.....</b>	<b>14</b>
6.1 – Ácidos gordos componentes.....	14
6.2 – Polifenóis totais.....	14
a) Extracção em fase sólida (SPE).....	14
b) Quantificação.....	15
c) Expressão dos resultados.....	15
6.3 – Pigmentos clorofilinos .....	16
6.4 – Estabilidade oxidativa.....	16
6.5. – Teste de envelhecimento acelerado.....	17
6.6 – Cor.....	17
6.7 – Absorvâncias no ultravioleta.....	18
6.8 – Características organolépticas.....	18
 <b>IV – RESULTADOS EXPERIMENTAIS.....</b>	 <b>21</b>
7 – DISCUSSÃO.....	21
8 – CONCLUSÕES.....	30
 <b>V – BIBLIOGRAFIA.....</b>	 <b>31</b>
 <b>VI – ANEXOS.....</b>	 <b>34</b>

## RESUMO

Neste trabalho foram caracterizados os azeites virgens elementares das variedades Galega vulgar, Cordovil de Castelo Branco e Bical de Castelo Branco através da determinação de parâmetros considerados relevantes, tais como: ácidos gordos por cromatografia gasosa, características cromáticas, pigmentos clorofilinos e polifenóis por espectroscopia UV/VIS, estabilidade oxidativa por Rancimat, teste de envelhecimento acelerado pelo método descrito por Costera *et al*, e características organolépticas por painel de provadores.

Os azeites da cultivar Galega apresentaram maior estabilidade e maiores teores de ácidos gordos monoinsaturados. Os azeites das restantes cultivares eram mais picantes e amargos e mais ricos em polifenóis.