

#### Instituto Politécnico de Castelo Branco

Mateus, João José Carmona e Ribeiro

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

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

#### Metadados

Data de Publicação

2000

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 ...

**Tipo** report

Revisão de Pares

Não

**Coleções** ESACB - Engenharia de Produção de Óleos Alimentares

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-30T04:25:24Z com informação proveniente do Repositório

### 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

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

6 – DETERMINAÇÕES ANALÍTICAS	14
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
IV – RESULTADOS EXPERIMENTAIS	21
7 – DISCUSSÃO	21
8 – CONCLUSÕES	30
V – BIBLIOGRAFIA	31
VI – ANEXOS	34

#### **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 espectróscopia 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.