



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Pita, Dina Sofia Bento

## **Adjuvantes tecnológicos na extracção de azeites virgens : aplicação de talco**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/647>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2008
<b>Resumo</b>	O objectivo deste trabalho foi estudar a influência da adição de talco (16,3 µm de #) e microtalco (8,0 µm de #) no rendimento e na qualidade do azeite. O azeite virgem foi extraído em sistema Abencor e em Lagar Industrial, Vários parâmetros foram estudados na azeitona e nos azeites virgens. A adição de talco e de microtalco, independentemente da dose, aumentou a quantidade de azeite extraído. Em sistema Abencor, verificou-se maior extractabilidade quando se adicionou 1,5% de talco na culti...
<b>Editor</b>	IPCB. ESA
<b>Palavras Chave</b>	Azeite virgem extra, Talco, Abencor, Lagar Industrial, Extractabilidade
<b>Tipo</b>	Thesis
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2018-11-10T05:00:34Z com  
informação proveniente do Repositório



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Adjuvantes Tecnológicos na Extracção de  
Azeite Virgem – Aplicação de Talco**

**Engenharia Biológica e Alimentar**  
**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Dina Sofia Bento Pita**

— ◆ —  
**CASTELO BRANCO**

**2008**

# Índice

Índice de figuras

Índice de tabelas

Índice de anexos

Resumo

Abstract

1. Introdução e objectivos .....	1
2. Composição química do azeite e principais antioxidantes .....	3
3. Processos de extracção de azeite virgem .....	7
3.1 Limpeza e lavagem .....	7
3.2 Moenda .....	7
3.3 Termobatedura .....	8
3.4 Separação sólido/liquido .....	9
3.5 Separação sólido/liquido .....	10
3.3 Armazenamento .....	10
4. Adjuvantes de extracção em Tecnologia Oleícola .....	11
4.1 Preparações enzimáticos .....	11
4.2 Cloreto de sódio .....	12
4.3 Carbonato de cálcio .....	13
4.4 Água .....	14
4.5 Silvacel .....	14
4.6 Talco (Silicato de magnésio magnésio) .....	15

4.6.1 Doseamento .....	15
4.6.2 Influência no rendimento em azeite virgem .....	16
4.6.3 Influência sobre as características do azeite virgem .....	18
4.7 Combinações de adjuvantes .....	20
5. Material e Métodos .....	22
5.1 Delineamento experimental .....	22
5.2 Ensaaios em sistema Abencor .....	23
5.2.1 Aplicação de talco .....	23
5.2.2 Extracção de azeite .....	24
5.3 Ensaaios em Lagar Industrial .....	25
5.3.1 Aplicação de talco .....	25
5.3.2 Extracção de azeite .....	25
5.4 Determinações analíticas nos frutos .....	27
5.5 Determinações analíticas na pasta e subprodutos do azeite .....	27
5.6 Determinações analíticas no azeite .....	27
5.6.1 Critérios de qualidade .....	28
5.6.2 Cor e características cromáticas .....	28
5.6.3 Estabilidade oxidativa .....	28
5.6.4 Absorvância a 225nm ( $k_{225}$ ) .....	29
5.6.5 Tocoferóis .....	29
5.6.6 Biofenóis .....	31
6. Resultados e discussão .....	34

6.1 Ensaio em sistema Abencor .....	34
6.1.1 Caracterização dos frutos .....	34
6.1.2 Extractabilidade .....	35
6.1.3 Absorvâncias a 225nm .....	36
6.1.4 Tocoferóis .....	37
6.1.5 Biofenóis .....	38
6.2 Ensaio em Lagar Industrial .....	38
6.2.1 Caracterização dos frutos .....	38
6.2.2 Rendimento .....	39
6.2.3 Critérios de qualidade .....	40
6.2.4 Cor e características cromáticas .....	41
6.2.5 Biofenóis totais, Estabilidade oxidativa e $K_{225}$ .....	42
6.2.6 Biofenóis .....	43
7. Conclusões .....	44
Referências bibliográficas	
Agradecimentos	
Anexos	



## Resumo

O objectivo deste trabalho foi estudar a influência da adição de talco (16,3  $\mu\text{m}$  de  $\phi$ ) e microtalco (8,0  $\mu\text{m}$  de  $\phi$ ) no rendimento e na qualidade do azeite.

O azeite virgem foi extraído em sistema Abencor e em Lagar Industrial, Vários parâmetros foram estudados na azeitona e nos azeites virgens.

A adição de talco e de microtalco, independentemente da dose, aumentou a quantidade de azeite extraído.

Em sistema Abencor, verificou-se maior extractabilidade quando se adicionou 1,5% de talco na cultivar Galega e 1,5% de microtalco na cultivar Cobrançosa. Os azeites Cobrançosa, distinguiram-se significativamente ( $\alpha < 0,05$ ), em relação à absorvância a 225 nm, quando extraídos com 1,5% de talco. O  $\alpha$ -tocoferol difere significativamente quando se adicionou 1,5% de microtalco.

Nos ensaios em Lagar Industrial verificou-se maior rendimento em azeite quando se adicionou talco após 30 min de termobatedura. A adição de talco no início do processo da termobatedura, favoreceu o aumento de biofenóis totais.

Conclui-se ainda que a adição de talco não influencia os critérios de qualidade do azeite virgem.

Palavras-chave: Azeite virgem extra; Talco; Abencor; Lagar Industrial; Extractabilidade.