



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CARACTERIZAÇÃO DE CULTIVARES DE
OLIVEIRA NA REGIÃO DE CASTELO BRANCO**

Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Maria de São José Alvito de Brito

—◆—
CASTELO BRANCO

2001

ÍNDICE

Páginas

Resumo

Abstract

Agradecimentos

Introdução

1 - Maturação da Azeitona

1.1 – Estrutura e Composição da Azeitona

1.2 – Fases do Desenvolvimento do Fruto

1.3 – Maturação do Fruto

1.4 – Momento da Colheita

2 – Caracterização do Azeite Virgem

2.1 - Características Químicas

2.2 - Caracterização da Qualidade dos Azeites

3 – Material e Métodos

3.1 – Caracterização dos Olivais

3.2 – Procedimento Experimental

3.3 – Determinações Analíticas no Azeite

3.3.1 – Acidez

3.3.2 - Índice Peróxidos

3.3.3 - Absorvâncias no Ultravioleta

3.3.4 - Composição em Ácidos Gordos

3.3.5 - Estabilidade Oxidativa

1

2

2

4

5

7

9

9

12

15

15

18

20

20

20

20

21

21

3.3.6 - Polifenóis Totais	21
4 - Resultados e Discussão	23
4.1 - Evolução da Maturação	23
4.2 - Azeites Monovarietais	31
4.2.1. - Composição Acídica	31
4.2.2 - Acidez ; Índice Peróxidos e Absorvâncias K_{232} E K_{270}	32
4.2.3 - Estabilidade Oxidativa e Polifenóis Totais	33
5 - Conclusões	35
Bibliografia	36
Anexos	

RESUMO

Com o objectivo de caracterizar algumas cultivares de oliveira na região de Castelo Branco, estudou-se a evolução da maturação de seis cultivares (Bical de Castelo Branco, Cobrançosa, Conserva de Elvas, Cordovil de Castelo Branco, Galega e Picual) e a composição dos azeites monovarietais destas seis cultivares e de mais três (Azeiteira, Cordovil Serpa e Maçanilha Carrasquenha de Almendralejo) instalado no olival na Quinta da Senhora de Mércules Escola Superior Agrária de Castelo Branco (ESACB). A cultivar Galega apresentou maturação mais precoce enquanto a Cobrançosa foi a cultivar que amadureceu mais tardiamente. Os resultados obtidos mostram que o aumento de peso durante o período de Verão e Outono se deve exclusivamente ao aumento da polpa, estando esta relacionada também com do teor em gordura e com o índice de maturação. Estes parâmetros variam inversamente com a resistência ao desprendimento dos frutos. Os azeites monovarietais obtidos mostram-se todos dentro dos parâmetros qualitativos estabelecidos pela Legislação Comunitária. Os azeites mais ricos em ácidos gordos monoinsaturados pertencem às cultivares Azeiteira, Cobrançosa, Galega, Maçanilha Carrasquenha Almendralejo e Picual, enquanto a Bical de Castelo Branco, Cordovil de Castelo Branco e Conserva de Elvas são mais ricas em polinsaturados. Os ácidos gordos saturados de uma forma geral apresentam valores muito idênticos. Os azeites apresentam uma boa estabilidade oxidativa, com valores superiores a quarenta horas.

Palavras-chave : Oliveira; cultivares; azeites monovarietais