



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO
DE TRÊS CULTIVARES DE OLIVEIRA**
(Olea europaea L.)

Engenharia de Produção Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Catarina Susana Macedo Guedes

— ◆ —
CASTELO BRANCO

1999

ÍNDICE

1- Introdução	2
2- Maturação	4
3- Material e Métodos	7
4- Resultados e Discussão	16
4.1- Estudos de maturação	16
4.1.1- Índice de maturação	16
4.1.2- Peso de 100 frutos	17
4.1.3- Humidade e Gordura	18
4.1.4- Ácidos gordos componentes	20
4.1.5- Acidez	23
4.1.6- Índice de peróxidos e Absorvâncias no ultravioleta	24
4.2- Estudos na colheita total	26
4.2.1- Produção total	27
4.2.2- Parâmetros estudados nos frutos	27
4.2.3- Ácidos gordos componentes dos azeites monovarietais	28
Referências bibliográficas	30

RESUMO

O presente trabalho compreende um estudo comparativo entre três cultivares de Oliveira durante o período de maturação, campanha de 1997/98.

O objectivo principal foi registar a evolução que se verificou tanto nos frutos como no azeite no período compreendido entre 13 de Outubro e 10 de Novembro, tendo por base uma periodicidade semanal de amostragem.

Os parâmetros avaliados nos frutos foram índice de maturação, peso de 100 frutos, humidade e gordura.

Nos azeites foram avaliados índice de peróxidos, acidez, ácidos gordos componente e absorvâncias K₂₇₀ e K₂₃₂.

Dos resultados alcançados, destaca-se no que respeita aos parâmetros biométricos o máximo tamanho dos frutos da cultivar Bical de Castelo Branco e a pequena dimensão da Galega vulgar, com uma relação polpa/caroço muito baixa para esta última cultivar.

No que respeita aos azeites elementares.

A Galega vulgar é bastante mais rica em ácido oleico.

A acidez é muito elevada devido às condições climáticas que ocorreram (precipitações muito elevadas).

A determinação do índice de maturação e sua evolução como outros parâmetros de qualidade parece ser essencial para a obtenção de azeites de qualidade..