



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ARMAZENAMENTO DE AZEITES VIRGENS
EVOLUÇÃO DOS PARÂMETROS SENSORIAIS
E DOS TEORES EM POLIFENOIS TOTAIS**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Rita Margarida Fortunato Pessoa Gonçalves

—◆—
CASTELO BRANCO

2004

ÍNDICE GERAL

Resumo

Abstract

Índice de quadros

Índice de anexos

	Pág.
1-Introdução	2
2-Azeite como alimento	5
3-Análise sensorial	8
3.1-Definição	10
3.2-Painel de provadores	10
3.3-Descrição de procedimentos	11
3.4-Nariz electrónico	13
4-O sabor amargo do azeite	16
5-Compostos fenólicos do azeite	19
5.1-Propriedades antioxidantes (autooxidação e fotoxidação)	20
5.2-Ocorrência de fenóis e actividade antioxidante	21
6-Armazenamento	24
7-Material e métodos	28
7.1-Ensaio experimental	28
7.2-Métodos de análise	28
7.2.1-Determinação dos polifenóis totais	28
7.2.2-Determinação do sabor amargo (K_{225})	29
7.2.3-Análise sensorial	30
8-Resultados e discussão	33
8.1-Azeites monovarietais	33
8.1.1-Teor de polifenóis totais e absorvância a225nm (K_{225}) dos azeites monovarietais no início do armazenamento	33
8.1.2-Teor de polifenóis totais e absorvância a225nm (K_{225}) dos azeites monovarietais	

no final do armazenamento	34
8.1.3-Análise organoléptica dos azeites monovarietais no início do armazenamento	35
8.1.4-Análise organoléptica dos azeites monovarietais no final do armazenamento	35
8.2-Azeites loteados	37
8.2.1-Teor de polifenóis totais e absorvância a225nm (K225) dos azeites loteados no início do armazenamento	37
8.2.2-Teor de polifenóis totais e absorvância a225nm (K225) dos azeites loteados no final do armazenamento	38
8.2.3-Análise organoléptica dos azeites loteados no início do armazenamento	40
8.2.4-Análise organoléptica dos azeites loteados no final do armazenamento	41
9-Conclusões	43
Bibliografia	45
Agradecimentos	
Anexos	

Resumo

O presente trabalho tem como objectivo o estudo do efeito do loteamento e armazenamento de azeites virgens na qualidade dos lotes obtidos, nomeadamente no teor de polifenóis, intensidade de amargo e análise organoléptica.

Com o loteamento, verificou-se que os azeites loteados com o azeite Cobrançosa apresentam teores mais elevados de polifenóis totais e intensidade de amargo.

No exame organoléptico, o painel de provadores classifica como mais amargos e picantes os lotes com azeite Cobrançosa.

Durante o armazenamento dos azeites virgens verificou-se um decréscimo nos teores de polifenóis totais e consequentemente na intensidade de amargo

Palavras-chave: Azeites, virgens; loteamento; armazenamento; exame organoléptico e intensidade de amargo.