

**As doutrinas expressas neste trabalho
são da inteira responsabilidade do seu autor.**

**Este trabalho foi realizado no âmbito do Projecto Agro 463
“Segurança e Qualidade Alimentar em produtos do olival”,
sob a orientação das Eng.^{as} Ana Domingues e Fátima Peres.**

Aos meus pais e ao meu irmão.

Índice

Índice de Figuras

Índice de Tabelas

Índice de Gráficos

Índice de Anexos

Resumo

Abstract

1. Introdução	1
2. Composição Química do Azeite Virgem.....	2
3. Alterações no Azeite Virgem.....	4
3.1. Hidrolíticas	4
3.2 Oxidativas	6
3.3 Sensoriais	8
4. Material e métodos	10
4.1 Material.....	10
4.2 Métodos.....	11
4.2.1 Acidez.....	11
4.2.2 Índice de Peróxido.....	11
4.2.3 Absorvâncias no Ultravioleta	12
4.2.4 Exame Organoléptico	13
5. Resultados e Discussão	14
5.1 Acidez.....	14
5.2 Índice de Peróxidos.....	16
5.3 Absorvâncias no Ultravioleta	17
5.4 Análise Sensorial	20
6. Conclusões	22
Referências Bibliográficas	23
Anexos	

Índice de Figuras

Figura 1 – Reacção de Esterificação produzindo um triacilglicerol.....	2
Figura 2 – Reacção de hidrólise de um triacilglicerol	4
Figura 3 – Distribuição das amostras recolhidas na região da Beira Interior	10
Figura 4 – Cabine de provas	13
Figura 5 – Percentagens dos valores obtidos para a acidez, das diferentes amostras de azeite (% de ácido oleico)	14
Figura 6 – Resultados da acidez (média) das amostras analisadas por zonas da Beira Interior	15
Figura 7 – Resultados do Índice de Peróxido (média) das amostras analisadas por zonas da Beira Interior	16
Figura 8 – Resultados da absorvância para o comprimento de onda 232nm (média) das amostras analisadas por zonas da Beira Interior	17
Figura 9 – Resultados da absorvância para o comprimento de onda 270nm (média) das amostras analisadas por zonas da Beira Interior	18
Figura 10 – Percentagens dos valores obtidos das absorvâncias para o comprimento de onda 270nm das amostras dos azeites.....	19
Figura 11 – Percentagens dos valores das medianas para os defeitos e frutados das amostras de azeite.....	20
Figura 12 – Resultados da análise sensorial (média) das amostras analisadas por zonas da Beira Interior	21

 ndice de Tabelas

Tabela 1 – Principais �cidos gordos constituintes do azeite	3
Tabela 2 – Efeito do ataque de gafa nos frutos sobre a acidez do azeite	5
Tabela 3 – Defeitos mais comuns no azeite virgem e respectiva origem	8

 ndice de Anexos

Anexo I – Características dos azeites

Anexo II – Folha de perfil do azeite virgem

Resumo

A Associação de Produtores de Azeites da Beira Interior (APABI) é a entidade gestora da Denominação de Origem Protegida (DOP) – Azeite da Beira Interior (Azeite Beira Baixa e Azeite Beira Alta). Neste âmbito procede anualmente à recolha de amostras de azeite dos seus associados, para controlar laboratorialmente a qualidade dos azeites produzidos.

Na sequência deste controlo foram analisadas 57 amostras de azeite da campanha 2007/2008, com o objectivo de avaliar os critérios de qualidade (acidez, índice de peróxido, absorvâncias no ultra-violeta (K_{270} e K_{232}) e exame organoléptico) estabelecidos para azeite virgem. Posteriormente procedeu-se à sua classificação de acordo com o Regulamento (CE) nº 1989/2003 de 6 de Novembro.

Os resultados obtidos mostram que apesar da introdução, nos últimos anos, de melhorias consideráveis na produção de azeitona e nas tecnologias de extracção na Beira Interior, continuam a produzir-se azeites que não cumprem os critérios comunitários, nomeadamente no exame organoléptico, dado que 36,6% das amostras analisadas sensorialmente foram classificadas como azeite lampante.

Palavras-chave: Azeite virgem; Acidez; Índice de Peróxido; K_{270} e K_{232} ; exame organoléptico.

Abstract

The Association of Producers of Virgin Olive Oils of Beira Interior (APABI) is the manager of the Protected Designation of Origin (PDO) – Virgin olive oil of Beira Interior (Virgin olive oil Beira Baixa and Virgin olive oil Beira Alta). Annually this association collects samples to monitor the quality of the virgin olive oil produced.

In 2007/2008 campaign 57 samples of virgin olive were analyzed to assess the quality criteria established for virgin olive oil, according to Regulation (EU) N° 1989/2003 of November 6.

The results showed that despite the introduction in recent years, of improvements in the quality of virgin olive oil extracted in Beira Interior, still is produced virgin olive oil that does not meet the EU criteria, particularly in what concerns sensory evaluation, as 36.6% of the samples tasted were classified as lampante oil.

Key words: Virgin Olive Oil; Acidity; Peroxide Index; K_{270} and K_{232} ; Sensory Evaluation.
