

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

INFLUÊNCIA DA MOSCA DA AZEITONA
Bactrocera oleae (Gmelin)
NA QUALIDADE DO AZEITE

Manuel Fernandes Correia Sequeira

CESE EM ENGENHARIA DE PRODUÇÃO DE ÓLEOS ALIMENTARES

CASTELO BRANCO
1997

ÍNDICE

INTRODUÇÃO

CAPÍTULO I - Aspectos gerais da olivicultura

	<i>Pág.</i>
1.1 - Distribuição geográfica da oliveira no Mundo	3
1.2 - A oliveira em Portugal	4
1.3 - Aspectos botânicos e fisiológicos da oliveira	5
1.3.1 - Classificação botânica	5
1.3.2 - Aspectos morfológicos	5
1.3.3 - Ciclo biológico da oliveira	6

CAPÍTULO II - A Mosca da Azeitona (*Bactrocera oleae* Gmelin)

2.1 - Classificação taxonómica, sinonimia e nomes vulgares	9
2.1.1 - Classificação taxonómica	9
2.1.2 - Sinonimia	9
2.1.3 - Nomes vulgares	10
2.2 - Distribuição geográfica	10
2.3 - Características morfológicas	12
2.3.1 - Ovo	12
2.3.2 - Larva	13
2.3.3 - Pupa	14
2.3.4 - Adulto	16
2.4 - Bioecologia	17
2.4.1 - Ciclo biológico	17
2.4.2 - Ecobiologia e dinâmica populacional	23
2.5 - Prejuízos	25

	<i>Pág.</i>
2.6 - Métodos de previsão	28
2.6.1 - Armadilhas alimentares	28
2.6.2 - Armadilhas cromotrópicas	29
2.6.3 - Armadilhas sexuais	30
2.6.4 - Modelos de previsão de <i>B. oleae</i>	31
2.7 - Estimativa de risco e nível económico de ataque	33
2.8 - Meios de protecção	35
2.8.1 - Meios de luta cultural	35
2.8.2 - Meios de luta biológicos	36
2.8.3 - Meios de luta biotécnicos	37
2.8.3.1 - Luta autócida	37
2.8.3.1 - Método das capturas em massa	37
2.8.3.2 - Meios de tratamentos iscados	38
2.8.3.3 - Método de confusão sexual	38
2.8.3.4 - Utilização de repelentes	39
2.8.4 - Meios de luta químicos	39
2.8.4.1 - Tratamentos preventivos	39
2.8.4.2 - Tratamentos curativos	40

CAPÍTULO III - Qualidade do azeite virgem

3.1 - Critérios de qualidade e classificação do azeite virgem	42
3.1.1 - Qualidade do azeite	42
3.2 - Características químicas relacionadas com a qualidade	43
3.2.1 - Acidez	43
3.2.2 - Índice de peróxidos	43
3.2.3 - Absorvância a ultravioleta (K_{270})	44
3.2.4 - Características organolépticas	45

CAPÍTULO IV - A mosca da azeitona na região de Castelo Branco

	<i>Pág.</i>
4.1 - Monitorização da mosca da azeitona	47
4.1.1 - Material e métodos	47
4.1.1.1 - Caracterização climática da região de Castelo Branco	47
4.1.1.2 - Classificação geomorfológica da Quinta da Senhora de Mércules	50
4.1.1.3 - Descrição do olival onde foi instalado o ensaio	51
4.1.1.4 - Delineamento experimental	52
4.1.2 - Resultados	54
4.1.8 - Discussão dos resultados	59
4.2 - Determinação do número de gerações da mosca da azeitona pelo método do somatório de temperaturas	63
4.2.1 - Material e métodos	63
4.2.2 - Resultados	63
4.2.3 - Discussão dos resultados	65
4.3 - Determinação da qualidade do azeite	66
4.3.1 - Material e métodos	66
4.3.2 - Obtenção de amostras de azeite	68
4.3.3 - Acidez	69
4.3.4 - Índice de peróxidos	69
4.3.5 - Absorvâncias no ultravioleta (K_{270})	69
4.3.6 - Resultados	70
4.3.7 - Discussão dos resultados	71
CAPÍTULO V - Considerações Finais	73
Referências Bibliográficas	
Anexos	

RESUMO

Este trabalho foi realizado na Quinta da Senhora de Mércules, pertencente à Escola Superior Agrária de Castelo Branco, em 1995.

Foi efectuada a monitorização de populações da mosca da azeitona - *Bactrocera oleae* (Gmelin), com armadilhas cromotrópicas, armadilhas quimiotrópicas e armadilhas sexuais, na previsão das curvas-de-voo e número de gerações.

Conclui-se que as armadilhas sexuais foram as que maior número de moscas da azeitona capturam. Os níveis de infestação nos frutos, devidos à *Bactrocera oleae* atingiram 82% na altura da colheita.

A qualidade do azeite foi avaliada em azeitonas atacadas por mosca da azeitona e por gafa (*Gloeosporium olivarum*), pela acidez, pelo índice de peróxidos e pela absorvância no ultravioleta (K_{270}).

Um azeite com 64% de frutos atacados, por *Bactrocera oleae* e *Gloeosporium olivarum*, apresenta uma acidez de 1,7 graus e um com 41% de frutos atacados, apresenta uma acidez de 0,5 graus. Concluindo-se que a qualidade do azeite é menor, com o aumento do grau de infestação.

Palavras-chave: Oliveira, *Olea europaea*, mosca da azeitona, *Bactrocera oleae*, qualidade do azeite.