



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ESTUDOS DE MATURAÇÃO: ÁCIDOS GORDOS
COMPONENTES EM AZEITES ELEMENTARES
DAS CULTIVARES GALEGA VULGAR, BICAL
E CORDOVIL DE CASTELO BRANCO**

Eng.ª de Produção Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Ana Claudia Dias Conceição

CASTELO BRANCO

1997

ÍNDICE GERAL

1- Caracterização económica do sector oleícola	1
2- Composição química do azeite	6
2.1- Fracção saponificável	10
2.2- Fracção insaponificável	13
3-Factores que influenciam os teores em ácidos gordos	15
3.1- Factores ambientais	18
3.2- Factores genéticos	19
3.3- Factores agronómicos	19
A- Poda	20
B- Fertilização	21
C- Ataques parasitários	21
Pragas	21
Doenças	22
D- Regime hídrico	22
E- Maturação	23
3.4- Factores tecnológicos	25
A- Colheita	25
B- Transporte	25
C- Armazenamento	26
D- Extracção	26
4- Objectivos do trabalho	27
5- Material e métodos	29
5.1- Caracterização do olival em estudo	30
5.1.1- Solos	30
5.1.2- Clima	30
5.1.3- variedades	31
5.2- Delineamento experimental	32
5.3- Determinação do índice de maturação	33

5.4- Determinações analíticas na pasta de azeitona	34
5.4.1- Preparação das amostras	34
5.4.2- Humidade	35
5.4.3- Gordura	35
5.5- Extracção laboratorial do azeite	35
5.6- Determinações analíticas no azeite	36
5.6.1- Preparação das amostras	36
5.6.2- Ácidos gordos componentes	37
5.6.3- Acidez	38
6- Resultados e discussão	39
6.1- Índice de maturação	40
6.2- Humidade Total	40
6.3- Teor de gordura	41
6.4- Ácidos gordos componentes	42
6.5- Acidez	43
7- Conclusões	50
8- Bibliografia	52
Anexos	

RESUMO

O presente trabalho consta de um estudo sobre três variedades de oliveira na Beira Interior, Bical e Cordovil de Castelo Branco e Galega vulgar, durante a campanha de 1996/97. Incide sobre a evolução ao longo da maturação de alguns parâmetros físico-químicos das azeitonas e do azeite, com especial relevância para a composição acídica. Relativamente aos ácidos gordos componentes, a variedade Galega vulgar revela valores muito favoráveis do ponto de vista nutricional, apresentando teores em ácido oleico sempre superiores a 74% e teores médios em ácido linoleico de 4,1%.

Os factores climáticos desempenham um papel importante sobre a evolução dos parâmetros físico-químicos.

Palavras chave: *Olea europaea* L.; azeite virgem; maturação; ácidos gordos componentes.