

Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária de Castelo Branco

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE AZEITES PROVENIENTES DA BEIRA INTERIOR NA CAMPANHA 2009/2010

Edna Sofia Lopes da Silva

Dissertação apresentada ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura em Engenharia Biológica e Alimentar.

Orientador interno - Professora Maria de Fátima Peres (ESACB)

Orientador externo - Engenheira Ana Sofia Domingos (APABI)

Agradecimentos

No final deste percurso quero agradecer, à Professora Fátima Peres, pela orientação e preciosa ajuda que prestou durante a elaboração deste trabalho.

À Engenheira Ana Sofia Domingos, Técnica da APABI, pelo apoio e orientação prestada durante a realização do trabalho, e a todos os dirigentes e membros da APABI pela colaboração prestada.

A toda a minha família, agradeço o apoio e dedicação, sem eles este percurso não seria possível.

A todos os meus amigos (eles sabem quem são), um muito obrigado por todo o apoio, carinho, amizade e paciência.

A todos aqueles que, directa ou indirectamente, colaboraram na realização deste trabalho e neste longo caminho.

Um bem Hajam a todos!

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE AZEITES PROVENIENTES DA BEIRA INTERIOR NA CAMPANHA 2009/2010

Edna Sofia Lopes Silva

Palavras-chave

Azeite virgem, lagares, HACCP, critérios de qualidade, sistemas de extracção.

Resumo

O presente trabalho teve como principais objectivos acompanhar as auditorias efectuadas pela APABI (Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior), durante o período de laboração dos lagares seus associados, proceder ao preenchimento da respectiva lista de verificação e recolher amostras de azeite para as analisar posteriormente.

Realizaram-se auditorias a 35 lagares associados da APABI, tendo por base uma lista de 71 questões, analisando os principais aspectos da aplicação do regulamento (CE) N°852/2004. Posteriormente procedeu-se à análise química das amostras de azeite, relativamente ao seu estado de hidrólise e oxidação.

Assim, ainda persistem algumas não conformidades, salientando-se que em 40% dos lagares inquiridos ainda se verifica o acondicionamento da azeitona em sacos de plástico; existe uma grande variação das temperaturas na termobatedura e do azeite, havendo lagares a laborar a temperaturas superiores a 35°C; no que se refere aos critérios de qualidade do azeite avaliados a maior variação de resultados se verifica na % de acidez.

QUALITY ASSESSMENT OF VIRGIN OLIVE OIL FROM BEIRA INTERIOR REGION DURING 2009/2010 HARVEST SEASON

Edna Sofia Lopes Silva

Keywords

Virgin olive oil, Hazard analysis and critical control points (HACCP), quality criteria, extraction systems

Abstract

The aim of the present study was to follow the audits conducted by APABI (Olive Oil Producers Association of Beira Interior) during the 2009/10 harvest season, a checklist was applied and sampling of virgin olive oils was performed, for later analysis. Audits were carried out at 35 mills, based on a list of 71 questions, in order to analyse the main aspects of Regulation (EC) No. 853/2004 application. Virgin olive oils analysis was carried out in order to evaluate hydrolysis and oxidation. Thus, we find that there are still some non-conformities; there are about 40% of the olive mills that have olives in plastic bags; temperatures of thermobeating are sometimes very high (>35 ° C); in what concerns quality criteria of virgin olive oils the higher variations were found for % of acidity.

Índice geral

Índice de Figuras.....	VI
Índice de tabelas.....	VII
1. Introdução.....	1
2. Tecnologia de extracção de azeite virgem na Beira Interior.....	2
2.1. Prensagem	3
2.2. Centrifugação.....	4
3. Parte experimental	6
3.1. Caracterização dos lagares auditados.....	6
3.2. Análises efectuadas ao azeite.....	8
3.2.1. Acidez	9
3.2.2. Índice de Peróxido.....	9
3.2.3. Absorvâncias no Ultravioleta.....	10
4. Resultados.....	11
4.1. Resultados mais importantes do inquérito às condições de laboração.....	11
4.2. Resultados dos critérios químicos de qualidade do azeite	15
4.2.1. Acidez	15
4.2.2. Índice de peróxido.....	16
4.2.3. Absorvâncias no Ultravioleta.....	16
5. Considerações Finais.....	18
Referências bibliográficas	19
Anexo	

Índice de Figuras

Fig. 3.1. N° de lagares auditados por concelho	6
Fig. 3.2. Destino do azeite dos lagares auditados.....	7
Fig. 3.3. Variedades de Azeitona laborada	7
Fig. 3.4. Tipo de tecnologia/Processo de extracção utilizada nos lagares auditados.....	8
Fig. 3.5. N° de prensas existentes nos lagares com sistema de prensagem.....	8
Fig. 4.1. Condições gerais dos lagares associados da APABI	11
Fig. 4.2. Tipo de transporte da azeitona para o lagar.....	12
Fig. 4.3. Tipo de acondicionamento da azeitona nos lagares auditados	13
Fig. 4.4. Duração do armazenamento da azeitona no lagar	13
Fig. 4.5. Temperaturas (médias e desvio padrão) de termobatedura por sistema de extracção .	14
Fig. 4.6. Variação das leituras das temperaturas (Termobatedura e azeite) verificadas ao longo da campanha 2009/2010	14
Fig. 4.2.1. Teores médios (\pm desvio padrão) da acidez dos azeites na campanha 2009/2010	15
Fig. 4.2.2. Teores médios (\pm desvio padrão) do índice de peróxido dos azeites na campanha 2009/2010.....	16
Fig. 4.2.3.1. Teores médios (\pm desvio padrão) das absovâncias no U.V. dos azeites na campanha 2009/2010, para a extinção específica de 232 nm	17
Fig. 4.2.3.2. Teores médios (\pm desvio padrão) das absorvâncias no U.V. dos azeites na campanha 2009/2010, para a extinção específica de 270 nm	17

Índice de tabelas

Tabela 2.1. Distribuição dos lagares de Azeite na Beira Interior em 2010.....	2
Tabela 2.2. Principais aspectos distintivos dos sistemas de centrifugação de 2 fases e 3 fases.....	5