

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CULTIVARES GALEGA VULGAR E CORDOVIL  
DE CASTELO BRANCO – ÍNDICES DE RENDIMENTO  
E QUALIDADE DOS AZEITES ELEMENTARES  
AO LONGO DA MATURAÇÃO**

Maria Filomena Tomé Grãos Duros Ramos de Almeida

CESE EM ENGENHARIA DE PRODUÇÃO DE ÓLEOS ALIMENTARES

CASTELO BRANCO  
1997

# ÍNDICE

ÍNDICE DE QUADROS

ÍNDICE DE FIGURAS

LISTA DE ANEXOS

	<b>Pág.</b>
1 - INTRODUÇÃO	1
<b>A - O AZEITE E A SUA QUALIDADE</b>	<b>3</b>
1 - CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA	4
1.1 - A FRACÇÃO SAPONIFICÁVEL	5
1.2 - A FRACÇÃO INSAPONIFICÁVEL	8
2 - IMPORTÂNCIA NUTRICIONAL	11
3 - PARÂMETROS LEGAIS	14
4 - INDICADORES DE QUALIDADE	16
4.1 - ACIDEZ	16
4.2 - ÍNDICE DE PERÓXIDOS	17
4.3 - ABSORVÂNCIAS NO ULTRAVIOLETA	19
4.4 - CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉPTICA	20
5 - FACTORES QUE INFLUENCIAM A QUALIDADE	21
5.1 - FACTORES EDAFO-CLIMÁTICOS	24

5.2 - FACTORES GENÉTICOS	25
5.3 - FACTORES AGRONÓMICOS	26
5.3.1 - REGIME HÍDRICO	26
5.3.2 - FERTILIZAÇÃO	29
5.3.3 - PODA	30
5.4 - ATAQUES PARASITÁRIOS	31
5.4.1 - PRAGAS	31
5.4.2 - DOENÇAS	32
5.5 - MATURAÇÃO	33
5.6 - COLHEITA, LIMPEZA E TRANSPORTE DAS AZEITONAS	35
<b>B - MATERIAL E MÉTODOS</b>	<b>38</b>
1 - CARACTERIZAÇÃO DO MATERIAL	39
1.1 - DESCRIÇÃO DAS CULTIVARES ESTUDADAS	39
1.2 - CARACTERIZAÇÃO EDAFO-CLIMÁTICA DO OLIVAL	41
2 - DELINEAMENTO EXPERIMENTAL	42
3 - ÍNDICE DE MATURAÇÃO	42
4 - RENDIMENTO EM GORDURA	44
5 - EXTRACÇÃO LABORATORIAL DO AZEITE	45
6 - DETERMINAÇÕES ANALÍTICAS DO AZEITE	46
6.1 - ACIDEZ	46

6.2 - ÍNDICE DE PERÓXIDOS	46
6.3 - ABSORVÂNCIAS NO ULTRAVIOLETA	47
<b>C - RESULTADOS E DISCUSSÃO</b>	48
1 - ÍNDICE DE MATURAÇÃO	49
2 - ÍNDICES DE RENDIMENTO	50
3 - INDICADORES DE QUALIDADE	52
3.1.- ACIDEZ	52
3.2 - ÍNDICE DE PERÓXIDOS	53
3.3 - ABSORVÂNCIAS NO ULTRAVIOLETA	54
<b>D - CONCLUSÕES</b>	57
- BIBLIOGRAFIA	62
- ANEXOS	

## RESUMO

Com o presente trabalho pretende-se estudar a influência da maturação no rendimento e qualidade dos azeites elementares das cultivares Galega vulgar e Cordovil de Castelo Branco.

Determina-se experimentalmente dois índices de rendimento (humidade total e teor em gordura) e três indicadores de qualidade dos respectivos azeites (acidez, índice de peróxidos e absorvância no ultravioleta).

Do ponto de vista de rendimento das azeitonas em azeite a Cordovil é a que apresenta os melhores resultados. Em termos médios temos 51,1% de gordura sobre a matéria seca contra 33,4% revelados pela Galega.

Relativamente aos indicadores de qualidade a Galega apresenta os valores mais elevados de acidez levando a concluir que a data limite de colheita deveria ter sido o dia 10/12 altura em que não se observa incrementos de gordura e sim de acidez.; apresenta ainda menores índices de peróxidos e maiores absorvâncias a 270 nm.