



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ANTIOXIDANTES EM AZEITES VIRGENS
COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Raquel Alexandra Leal Melo Meireles

—◆—
CASTELO BRANCO

2005

Índice

Índice Geral	I
Índice de Quadros	III
Índice de Figuras	IV
Índice de Anexos	V
Resumo	
Abstract	
1. Introdução	1
2. Composição Química do Azeite	3
3. Principais Antioxidantes no Azeite Virgem.....	6
3.1 – Polifenóis Totais	6
3.2 – Tocoferóis	8
3.3 – Pigmentos Clorofilinos	10
4. Denominação de Origem Protegida.....	13
4.1 – Azeite de Moura.....	15
4.2 – Azeite do Alentejo Interior	16
4.3 – Azeites do Norte Alentejano	17
4.4 – Azeites do Ribatejo	20
4.5 – Azeites da Beira Interior (Azeite da Beira Baixa e Azeite da Beira Alta).....	21
4.6 – Azeite de Trás-os-Montes	23
5. Azeites com Denominação de Origem Protegida no Resto da Europa.....	25
5.1 – Espanha	27
5.2 – Itália	28
5.3 - Grécia.....	29
5.4 - França	30

6. Material e Métodos	31
6.1 – Descrição das Amostras	31
6.2 – Determinações Analíticas e Equipamento	31
6.2.1 – Polifenóis Totais	31
6.2.2 – Orto-difenóis	34
6.2.3 – Pigmentos Clorofilinos	35
6.2.4 – Carotenóides	35
6.1.5 – Tocoferóis	37
7. Resultados e Discussão	40
8. Considerações Finais	48
Referências Bibliográficas	49

Resumo

O presente trabalho tem por objectivo avaliar o teor em antioxidantes naturais de azeites vírgens portugueses pertencentes a cinco regiões com Denominação de Origem Protegida. As amostras objecto de estudo neste trabalho foram recolhidas durante a campanha 2003/2004. Os antioxidantes em estudo foram os polifenóis totais, os orto-difenóis, os pigmentos clorofilinos e os tocoferóis.

Os resultados revelaram que a DOP “Azeite de Moura” foi a que obteve teores médios mais elevados em polifenóis totais (216 mg de ácido cafeico/Kg), orto-difenóis (24 mg de ácido cafeico/Kg) e pigmentos clorofilinos (22 mg/Kg). Em termos de tocoferóis totais, a DOP “Azeite da Beira Baixa” apresentou os teores médios mais elevados (159 mg/Kg).

Palavras-Chave: Antioxidantes; Azeite Virgem; Denominação de Origem Protegida