

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**TECNOLOGIA DA AZEITONA VERDE DE CONSERVA
(ESTILO SEVILHANO)
RELAÇÃO ENTRE A COMPOSIÇÃO QUÍMICA
E ALGUNS FACTORES DE QUALIDADE**

Célia Marisa Flamengo de Andrade
Engenharia de Produção de Óleos Alimentares

Castelo Branco, 1996

ÍNDICE

	Pág.
1. Introdução	1
2. Pesquisa Bibliográfica	2
2.1. Azeitona de Conserva	2
2.1.1. História, Perspectiva Actual e de Futuro	2
2.1.2. Matéria-Prima	7
2.1.2.1. A Azeitona	8
2.1.2.2. Outras Matérias-Primas	23
2.1.3. Produto Final	24
2.1.4. Classificação dos Principais Tipos	30
2.2. Tecnologia da Azeitona Verde de Conserva "Estilo Sevilhano"	34
3. Parte Experimental	40
3.1. Material e Métodos	40
3.1.1. Análise Sensorial	40
3.1.1.1. Selecção e Treino do Pannel	41
3.1.1.2. Análise Sensorial da Cor	46
3.1.1.3. Análise Sensorial da Textura	49
3.1.1.4. Análise Sensorial do Sabor Amargo	50
3.1.2. Determinação da Cor pelo Método Colorimétrico	52
3.1.3. Determinação da Textura por Tenderómetro	59
3.1.4. Determinação da Oleuropeína por HPLC	64
3.2. Apresentação e Discussão dos Resultados	74
3.2.1. Análise Sensorial	74
3.2.1.1. Selecção do Pannel de Provadores	74
3.2.1.2. Análise Sensorial da Cor, da Textura e do Sabor Amargo	76
3.2.2. Determinação da Cor pelo Método Colorimétrico	80
3.2.3. Determinação da Textura por Tenderómetro	84
3.2.4. Determinação da Oleuropeína por HPLC	85
3.3. Análise das Correlações entre os Métodos Sensoriais e físico-químicos	86
4. Conclusões	88
5. Bibliografia	90
Anexos	99

RESUMO

Utilizando diferentes metodologias, este trabalho determina três parâmetros importantes no controlo de qualidade de azeitona de mesa: cor, textura e sabor amargo.

O estudo incidiu em cinco amostras comerciais de azeitona verde de conserva. Procedeu-se a uma selecção e treino de provadores, avaliando-se os parâmetros estudados através de testes de identificação e quantificação, utilizando escalas gráficas e por categorias. Paralelamente, para as mesmas amostras realizaram-se ensaios físico-químicos: cor por colorimetria, textura por tenderómetro e determinação da oleuropeína por HPLC(sabor amargo).

Pelo tratamento estatístico dos resultados(análise de variância e multivariada) obtiveram-se boas correlações entre os testes sensoriais da textura e do sabor amargo, com os ensaios físico-químicos($r = 0,9804$ e $r = 0,9822$, respectivamente). No que se refere à cor, apenas existe boa correlação entre os métodos colorimétricos testados(C.I.E. e Hunter), proporcionando estes a mesma resolução entre amostras.