



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Influência da Cultivar e Região nas Características
Sensoriais e Antioxidantes do Azeite Virgem**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Sónia Margarida Costa Oliveira

—◆—
CASTELO BRANCO
2007

Índice

| | |
|---|-----------|
| Resumo | |
| Abstract | |
| Índice de Abreviaturas | |
| Índice de Figuras | |
| Índice de Quadros | |
| Índice de Anexos | |
| 1. Introdução | 1 |
| 2. Composição química do azeite | 3 |
| 2.1 Fração Saponificável | 3 |
| 2.2 Fração Insaponificável | 6 |
| 3. Influência da Cultivar no teor em Antioxidantes e nas Características Sensoriais do Azeite Virgem | 10 |
| 4. Influência da Região no teor em Antioxidantes e nas Características Sensoriais do Azeite Virgem | 16 |
| 5. Material e Métodos | 18 |
| 5.1 Caracterização das amostras em estudo | 18 |
| 5.2 Determinações Analíticas nos Azeites Monovarietais | 18 |
| 5.2.1. Polifenóis Totais | 18 |
| 5.2.2. Orto-difenóis | 19 |
| 5.2.3 Cor $L^*a^*b^*$ | 20 |
| 5.2.4. Pigmentos Clorofilinos | 21 |
| 5.2.5. Absorvância a 225 nm (K_{225}) | 21 |
| 5.2.6 Análise Sensorial | 22 |
| 6. Resultados e Discussão | 23 |
| 6.1 Polifenóis Totais | 23 |
| 6.2 Orto-difenóis | 24 |
| 6.3 Absorvância a 225 nm (K_{225}) | 25 |
| 6.4 Exame Organoléptico | 26 |
| 6.5 Pigmentos Clorofilinos | 28 |
| 6.6 Cor - Sistema $L^*a^*b^*$ | 28 |
| Considerações Finais | 30 |
| Referências Bibliográficas | 31 |
| Agradecimentos | 37 |
| Anexos | 38 |

Resumo

Este trabalho teve como finalidade estudar a influência da cultivar e região de origem nas características sensoriais e no teor em antioxidantes naturais do azeite virgem.

Os azeites provêm de 5 cultivares, Cobrançosa, Conserva de Elvas, Cordovil, Galega e Picual procedentes de 3 olivais localizados em Castelo Branco, Elvas e Santarém.

As análises efectuadas nos azeites monovarietais foram: polifenóis totais, orto-difenóis, K_{225} , pigmentos clorofilinos, cor $L^*a^*b^*$ e exame organoléptico.

Deste estudo os azeites Cobrançosa e Galega foram os mais distintos entre si, verificando-se diferenças significativas ($\alpha < 0,05$) quanto ao teor em polifenóis totais, orto-difenóis e absorvância a 225nm.

Palavras-chave: Azeites monovarietais; polifenóis totais; orto-difenóis; K_{225} exame organoléptico.