

EFEITO DO ARMAZENAMENTO DA AZEITONA NA QUALIDADE DE AZEITES ELEMENTARES DA CV. COBRANÇOSA

Pereira, J. A.¹; Bento, A.¹; Casal, S.²; Oliveira, M. B.PP²

¹Escola Superior Agrária de Bragança. Apartado 172. 5300 Bragança (Portugal)

²Serv. Bromatologia, Fac. Farmácia. Rua Aníbal Cunha, 164. 4050 Porto (Portugal)

Resumo

O objectivo do trabalho que se apresenta foi avaliar a influência do armazenamento da azeitona na qualidade do azeite, uma vez que esta ainda é uma prática usual na região de Trás-os-Montes.

O presente estudo decorreu na campanhas de 1997/1998 e 1998/1999 tendo incidido respectivamente em 4 e 5 lotes de azeitonas da Cv. Cobrançosa que foram laborados em 3 tempos distintos (T_0 - 1 dia após colheita; T_7 - 7 dias após colheita; T_{14} - 14 dias após colheita). Os parâmetros químicos avaliados foram a acidez, o índice de peróxido, a absorvência no ultravioleta e a resistência à oxidação. Nos azeites da campanha de 1997/1998 foram ainda avaliados os teores em polifenóis totais e esteróis. Na campanha de 1998/1999 foi também avaliado o teor em tocoferóis.

À excepção do índice de peróxido todos os parâmetros avaliados evidenciam diferenças significativas com o armazenamento da azeitona. Os valores de acidez, K_{270} , estigmasterol, eritrodíol e uvaol sofrem incrementos com o armazenamento. Pelo contrário os valores de K_{232} , resistência à oxidação, polifenóis totais, -sitosterol e tocoferóis apresentaram reduções significativas.

Palavras-chave: qualidade do azeite, resistência à oxidação, esteróis, polifenóis, tocoferóis.