

## ORGANIZA



## PATROCINA



# ICONGRESO LIBÉRICO DE LIVICULTURA

V JORNADAS NACIONALES DEL GRUPO DE OLIVICULTURA DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE CIENCIAS HORTICOLAS (SECH)  
VII SIMPÓSIO NACIONAL DE OLIVICULTURA DE LA ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE HORTICULTURA (APH)



13-15  
Abril  
2016

Badajoz / Elvas



Enrichment of Virgin Olive Oil with $\gamma$ -oryzanol: Evaluation of antioxidant activity.....	195
<i>S. Martillanes, J. Rocha-Pimienta, D. Martín-Vertedor, M.V. Gil, M.C. Ayuso-Yuste &amp; J. Delgado-Adámez</i>	
Alimentación del cerdo ibérico con alperujo durante la recría .....	196
<i>E. González Sánchez, M.A. Fernández Barroso, C. Caraballo &amp; J. M. García Casco</i>	
Utilización de extracto de hoja de olivo en el control de enfermedades postcosecha de fruta de hueso.....	197
<i>B. Velardo, D. Domínguez, E. Bote, M. Garrido, M. Fernández, F. González &amp; J. Delgado-Adámez</i>	
Actividad antimicrobiana de compuestos fenólicos obtenidos de alperujo para su potencial aplicación en tratamientos postcosecha.....	198
<i>S. Ruiz-Moyano, M.C. Villalobos, R. Márquez, M.G. Córdoba &amp; F. Pérez-Nevaldo</i>	
Distribución y estudio de olivos singulares en las rutas históricas de la fachada mediterránea de la Península Ibérica.....	199
<i>I. López-Cortés, D.C. Salazar-García &amp; A. Mondragón</i>	
El efecto país de origen en la estructura de preferencias de los importadores de aceite de oliva.....	200
<i>A. Chamorro, M.D.M. García &amp; B. Román</i>	
Markets for Olive Oil: Factors of change and challenges to create value in the Alentejo Region of Portugal.....	201
<i>C.F. Marques</i>	
Tendencia de compra mensual de aceites de oliva en los hogares extremeños y españoles.....	202
<i>A. Montaña, I. Garrido &amp; J.L. Llerena</i>	
Perfil enzimático de levaduras aisladas durante o processamento de azeitonas de mesa da cultivar Negrinha de Freixo.....	203
<i>T. Oliveira, E. Colla, P. Baptista, J. A. Pereira &amp; E.L. Pereira</i>	

## Introducción

Los grupos de trabajo de Olivicultura de la Sociedad Española de Ciencias Hortícolas (SECH) y de la Asociación Portuguesa de Horticultura (APH) han decidido unirse para organizar el I Congreso Ibérico de Olivicultura, las V Jornadas Nacionales de la SECH y del VII Simpósio Nacional de Olivicultura de la APH, y se celebra en Badajoz-Elvas los días 13, 14 y 15 de abril de 2016.

En este evento se pretende crear un foro para el intercambio de conocimientos y debate sobre temas de interés acerca del olivar, del aceite de oliva virgen y de la aceituna de mesa, así como servir de vía para la promoción y mejora de la competitividad de ésta. Además, se pretende promover una discusión y cooperación entre investigadores, técnicos, agricultores, estudiantes, exportadores y otros agentes del sector para un intercambio de experiencias que contribuyan a aumentar la rentabilidad y sostenibilidad de este sector. Esto contribuirá a que centros de investigación de uno y otro lado de España y Portugal concentren esfuerzos y rentabilicen los recursos existentes con vistas a desarrollar proyectos conjuntos para la búsqueda de soluciones de problemas comunes y mejora del conocimiento científico.

El Congreso se desarrollará durante tres días, dos de los cuales se emplearán en sesiones científicas que abordarán aspectos con propuestas innovadoras en el sector de la olivicultura, desde la producción, transformación, subproductos, comercialización y calidad. Cada sesión científica será iniciada por una conferencia plenaria impartida por un invitado, seguida de sesiones de comunicaciones orales y posters. Además se presentarán dos mesas redondas donde se expondrán algunos de los temas candentes en torno al sector de la olivicultura. El tercer día se realizará una interesante visita técnica de interés para el sector.

Agradecemos la participación de todos en este evento científico-técnico que durante tres días, especialistas de España y Portugal nos reunimos en Badajoz-Elvas, muy cerca de la línea que une nuestros dos países, para debatir y aprender sobre temas que compartimos desde hace siglos: el olivar, la aceituna y el aceite. Todo ello contribuirá al intercambio de ideas y experiencias que pretendemos sirvan para la promoción de este cultivo ibérico y para la mejora de la competitividad del sector.

El Comité organizador

## Perfil enzimático de leveduras isoladas durante o processamento de azeitonas de mesa da cultivar Negrinha de Freixo

T. Oliveira<sup>1,2</sup>, E. Colla<sup>1</sup>, P. Baptista<sup>2</sup>, J. A. Pereira<sup>2</sup> & E.L. Pereira<sup>2,3</sup>

<sup>1</sup>Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Câmpus Medianeira, 85884-000 Medianeira - Paraná, Brasil.

<sup>2</sup>Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, <sup>3</sup>Centro de Investigação de Montanha, Campus de St<sup>a</sup> Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal

O presente trabalho pretendeu avaliar o perfil enzimático de leveduras isoladas durante o processo de fermentação natural de azeitonas de mesa da cultivar Negrinha de Freixo, a mais importante da região do Nordeste de Portugal. Foram isoladas e identificadas molecularmente onze leveduras pertencentes aos géneros *Saccharomyces*, *Candida*, *Pichia*, *Debaromyces*, *Rhodotorula* e *Galactomyces*, que posteriormente foram testadas através de métodos qualitativos para a produção das enzimas lipase, protease, amilase, xilanase, catalase e  $\beta$ -glucosidase.

A actividade da catalase foi observada em todas as espécies isoladas (*C. tropicalis*, *P. membranifaciens*, *S. cerevisiae*, *C. norvegica*, *D. hansenii*, *R. graminis*, *C. boidinii*, *P. guilliermondii*, *R. glutinis*, *P. manshurica* e *G. reessii*). A atividade da amilase foi observada apenas em *G. reessii*. Todas as espécies testadas apresentaram reduzida ou nula atividade para as enzimas xilanase e protease. *R. graminis*, *R. glutinis* e *G. reessii* apresentaram elevada atividade da enzima  $\beta$ -glucosidase e *S. cerevisiae* e *P. manshurica* elevada atividade lipolítica. Os resultados obtidos demonstram o potencial de uso de algumas leveduras para fins biotecnológicos, designadamente como culturas *starters* durante o processamento de azeitona de mesa.

**Palabras Clave:** lipase, protease, amilase, xilanase, catalase e  $\beta$ -glucosidase.