

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO LOCAL



ORGANIZAÇÃO



APOIO



Embrapa

PATROCÍNIO



MEDIA PARTNER



CONGRESSO LUSO-BRASILEIRO DE HORTICULTURA

LISBOA • PORTUGAL • 2017
01 A 04 DE NOVEMBRO

CENTRO DE CONGRESSOS DO ISCTE

WWW.CLBHORT2017.COM

LIVRO RESUMO DE APRESENTAÇÕES BREVE E POSTERS E COMUNICAÇÕES ORAIS

Co03 - ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS E DE SAÚDE EM AZEITES COBRANÇOSA E GALEGA VULGAR

Fátima Peres (Portugal)¹; Luisa Louro Martins (Portugal)²; Miguel Mourato (Portugal)²; Conceição Vitorino (Portugal)¹; Suzana Ferreira Dias (Portugal)²

1 - Instituto Politécnico de Castelo Branco; 2 - Universidade de Lisboa

RESUMO

Do ponto de vista nutricional, o azeite virgem é constituído maioritariamente por ácidos gordos monoinsaturados destacando-se assim dos restantes óleos comestíveis. A importância dos ácidos gordos não se circunscreve aos teores em polinsaturados, monoinsaturados ou saturados, ou às relações que se podem estabelecer entre eles, mas relaciona-se também com a produção de compostos voláteis pela via da lipoxigenase, determinantes nas características sensoriais dos azeites virgens. Os compostos fenólicos do azeite virgem apresentam também propriedades sensoriais, nomeadamente pela sua relação com o sabor amargo e contribuem para a sua estabilidade oxidativa. No entanto, é a presença destes compostos e as suas implicações na saúde que têm merecido muita atenção nos últimos anos, culminando na aprovação pela EFSA de uma alegação de saúde em 2012 sobre “polifenóis do azeite”, por contribuírem para a protecção dos lípidos do sangue contra oxidações indesejáveis. A avaliação destes compostos nos azeites virgens pode consequentemente vir a ter uma importância fundamental para a diferenciação de azeites de elevada qualidade nutricional e sensorial. No presente trabalho, apresentam-se estudos sobre compostos fenólicos de natureza hidrofílica e lipofílica, em azeites provenientes das duas cultivares mais importantes em Portugal: 'Galega Vulgar' e 'Cobrançosa'. Por HPLC-FLD, foram quantificados alfa, beta e gama tocoferóis. Relativamente ao perfil em compostos fenólicos, avaliados por HPLC-DAD, foi possível quantificar os teores de hidroxitirosol, tirosol, ácido vanílico, vanilina, ácido o-cumárico, luteolina e apigenina. Identificou-se ainda a presença de 3,4-DHPEA-EDA, p-HPEA-EDA, 3,4-DHPEA-EA e p-HPEA-EA. O composto fenólico maioritário nos azeites Galega e Cobrançosa foi o 3,4-DHPEA-EDA. Os azeites Cobrançosa apresentaram, em geral, teores mais elevados de flavonóides. Nos azeites de ambas as cultivares, os teores em alfa-tocoferol foram sempre superiores a 200 mg kg⁻¹, apresentando os azeites 'Galega Vulgar' maiores teores em gama tocoferol. Apresentam-se alguns resultados de azeites destas duas cultivares, para avaliar a possibilidade de utilização da alegação de saúde, relativamente aos “polifenóis” no azeite.

Palavras-chave : azeite virgem, compostos fenólicos, hidroxitirosol, luteolina, vitamina E

Co04 - CONTRIBUTO PARA A CARATERIZAÇÃO SENSORIAL DOS AZEITES BRASILEIROS

Nuno Rodrigues (Portugal)¹; Aline De Barros Vasques (Brasil)²; José Alberto Pereira (Portugal)¹

1 - Centro de Investigação de Montanha (CI MO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança; 2 - Cauré Agronegócios Serra da Mantiqueira Ltda

RESUMO

Nas últimas décadas, no Brasil, têm-se assistido a um aumento da área de olival, maioritariamente nos estados de Rio Grande do Sul e Minas Gerais, enquanto que nos estados de São Paulo, Santa Catarina, Espírito Santo e Paraná a atividade tem menor expressão. No entanto, o conhecimento acerca das características dos azeites produzidos é reduzido, sobretudo ao nível das características sensoriais. Assim, nos anos de 2016 e 2017, procedeu-se a uma recolha dos azeites produzidos e comercializados no País, e que foram sujeitos a avaliação sensorial. Destes, para o estabelecimento do perfil sensorial, foram selecionados 21, que sensorialmente eram classificados de azeite virgem extra, 12 provenientes do estado de Minas Gerais e nove provenientes do Rio Grande do Sul. Nas características sensoriais, olfativas e gustativas, foi avaliado o frutado (verde ou maduro), o doce, amargo e picante, as sensações a frutos, sensações herbáceas, harmonia, complexidade e persistência, numa escala de zero a 10. Em ambas as regiões, os azeites foram maioritariamente extraídos das cultivares Arbequina (3), Koroneiki (3), Grapallo (2) e Arbosana (1), ou da mistura de diferentes proporções destas (12). A maioria dos azeites foram classificados na categoria de frutado verde (13) enquanto os restantes eram maduros (8). O doce, variou entre 1,60 e 6,60, com uma mediana de 4,25. No amargo foram registados valores entre zero e 4,90, com uma mediana de 1,67, enquanto no picante os valores oscilaram entre zero e 5,37 e mediana de 2,87. Nas sensações a fruto, na totalidade das amostras foi detetado a maçã, com uma mediana de 3,33; seguida da banana, em 15 amostras, com mediana de 3,53; frutos secos (14 amostras) com 3,16 de mediana; tomate, em 13 amostras, com mediana de 3,71; e cereja (2 amostras), alperce (1 amostra) e cacau (1 amostra). Nas sensações herbáceas, dominou a sensação a erva (16 amostras), com mediana de 2,75; seguida de couve (14 amostras), com 3,33 de mediana; rama de tomate (12 amostras), com 3,33; e folha de oliveira, apenas numa amostra. De uma maneira geral, os azeites apresentaram consideráveis valores de harmonia, com mediana de 6,23 (3,85-8,10); persistência, com 5,60 (0,60-7,93); e complexidade com 5,20 (3,00-7,17). De uma maneira geral constatou-se que os azeites de Minas Gerais são mais doces, menos amargos e mais picantes, enquanto os do Rio Grande do Sul possuem mais notas herbáceas de erva fresca, couve e rama de tomate.

Palavras-chave : perfil sensorial, azeites varietais, Minas Gerais, Rio Grande do Sul