

VIII Simpósio Nacional de OLIVICULTURA

7 a 9
Junho de 2018
SANTARÉM



LIVRO DE RESUMOS

7 a 9 de junho, 2018
CNEMA, Santarém

Organização



FICHA TÉCNICA

Livro de Resumos
VIII Simpósio Nacional de Olivicultura

Propriedade e edição

Associação Portuguesa de Horticultura (APH)
Rua da Junqueira, 299, 1300-338 Lisboa
<http://www.aphorticultura.pt/>

Editores e coordenação

José Alberto Pereira
Nuno Rodrigues

Revisão editorial

Ana Cristina Ramos

Grafismo da capa

Ana Cristina Ramos

ISBN

978-972-8936-29-7

Ano 2018

Esta publicação reúne as comunicações apresentadas no VIII Simpósio Nacional de Olivicultura sob a forma de resumos.

Alterações dos parâmetros físico-químicos e sensoriais de azeite virgem extra durante o uso doméstico simulado ao longo de um mês

Nuno Rodrigues¹, Letícia Oliveira^{1,2}, Lorena Mendanha^{1,2}, Mohamed Sebti^{1,3}, Luís G. Dias¹, Souheib Oueslati³, Ana C.A. Veloso^{4,5}, José A. Pereira¹ & António M. Peres^{1,6}

¹ Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal.

² Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Fluminense, Bom Jesus do Itabapoana, 28360-000 Rio de Janeiro. Brazil.

³ Institut Préparatoire aux Etudes Scientifiques et Techniques (IPEST), Laboratoire Materiaux, Molécules et Applications (LMMA), BP 51 La Marsa 2070, Tunisia.

⁴ Instituto Politécnico de Coimbra, ISEC, DEQB, Rua Pedro Nunes, Quinta da Nora, 3030-199 Coimbra, Portugal

⁵ CEB - Centre of Biological Engineering, University of Minho, Campus de Gualtar, 4710-057 Braga, Portugal

⁶ Laboratory of Separation and Reaction Engineering - Laboratory of Catalysis and Materials (LSRE-LCM), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal

Resumo

O azeite tem características sensoriais e nutricionais únicas, o que o torna altamente apreciado pelos consumidores. Neste trabalho estudaram-se as alterações da qualidade do azeite que podem ocorrer ao longo de um mês de consumo doméstico simulado. O consumo de azeite engarrafado ao nível doméstico implica que vá aumentando gradualmente o espaço vazio dentro da garrafa, após a sua primeira utilização, ocorrendo agitação do azeite em cada manipulação da garrafa. Este processo promove a interação do azeite com o oxigénio disponível o que pode conduzir a alterações ao nível da qualidade do azeite. Assim sendo, a evolução dos parâmetros de qualidade do azeite (acidez, índice de peróxidos e coeficientes K_{232} e K_{270}) bem como dos atributos sensoriais positivos (ex.: frutado, picante, amargo) e negativos (ex.: ranço) foram monitorizados semanalmente durante um mês, em condições que simulavam o seu consumo doméstico (tempo, temperatura e exposição à luz). Os resultados obtidos permitiram constatar uma degradação da qualidade inicial do azeite (virgem extra), tanto ao nível físico-químico como sensorial, tendo mesmo em alguns casos sido detetado o aparecimento de ranço. Por fim, verificou-se ainda que, em geral, após 28 dias de consumo doméstico simulado, a qualidade do azeite remanescente em cada garrafa diminuiu drasticamente, passando a ter uma classificação de azeite virgem lampante. Esta observação indica que o tempo de vida do azeite, após abertura da garrafa, em condições normais de consumo doméstico é possivelmente inferior a um mês.

Palavras-chave: Azeite virgem extra, consumo doméstico, degradação da qualidade.

Agradecimentos: O trabalho realizado foi financiado pelo Projeto POCI-01-0145-FEDER-006984-Associate Laboratory LSRE-LCM, Projecto UID/BIO/04469/2013-CEB e Projeto Estratégico PEst-OE/AGR/UI0690/2014-CIMO.