



# VI Simpósio Nacional de *Olivicultura*

Mirandela 2012

## Livro de Resumos

# Livro de Resumos

Mirandela

15 a 17 novembro, 2012

*Organização:*



ASSOCIAÇÃO  
PORTUGUESA DE  
HORTICULTURA



**ipb** INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA  
Escola Superior Agrária



**utad** Universidade  
de Trás-os-Montes  
e Alto Douro



Ministério da Agricultura,  
Mar, Ambiente e  
Ordenamento do Território

**DRAP Norte**  
Direção Regional  
de Agricultura e Pescas  
do Norte

- 3.11. Estudo da artropodofauna em *Chondrilla juncea* L. e sua importância na manutenção da fauna auxiliar em olivais.  
*V. Coelho, A. Bento, L. Mota, A. Mexia & J.A. Pereira*
- 3.12. Diversidade de plantas da cobertura vegetal herbácea do olival e sua correlação com a diversidade de artrópodes.  
*M. Villa, S.A.P. Santos, C. Aguiar, L. Mota, J.A. Pereira & A. Bento*
- 3.13. Efeito da intensificação cultural na diversidade de Araneae no solo dos olivais da região Alentejo.  
*A. Silva, J. Benhadi-Marin, S.A.P. Santos, J.A. Pereira, A. Bento, C. Gonçalves & M. Patanita*
- 3.14. Monitorização da mosca-da-azeitona (*Bactrocera oleae* (Rossi)) nos pomares de oliveiras do Porto Martins, Ilha Terceira, Açores.  
*C.M.G. Meneses, D.J.H. Lopes & M.M.B Correia*

#### **Sessão IV – TECNOLOGIA E QUALIDADE**

- 4.1. Estudos preliminares de avaliação sensorial de novos produtos elaborados a partir da azeitona.  
*A.S. Queirós, A. Vale, M.F. Costa, C. Aurindo, A.M. Jordão & A.C. Correia*
- 4.2. Formulações de pasta de azeitona transmontanas com diferentes especiarias e temperos e sua caracterização sensorial.  
*N. Rodrigues, J.A. Pereira, T. Gomes, A. Bento & E. Ramalhosa*
- 4.3. Aspectos morfológicos e químicos de “Azeitonas de mesa mistas ao natural” produzidas de forma tradicional em Trás-os-Montes.  
*F. Nogueira, S. Casal, A. Bento & J.A. Pereira*
- 4.4. Atividade antioxidante e perfil fenólico de pasta de azeitona preparadas com azeitonas transmontanas.  
*N. Rodrigues, A. Sousa, A. Bento, E. Ramalhosa & J.A. Pereira*
- 4.5. Actividade enzimática de leveduras isoladas na fase final de fermentação natural de mesa da região de Trás-os-Montes.  
*F. Nogueira, P. Mendes, J.A. Pereira & E.L. Pereira*
- 4.6. Potencial probiótico das bactérias lácticas da azeitona e produção de azeitona probiótica.  
*M. Alves, C. Peres, L. Moreira, M.J. Carvalho, A. Hernández & C. Peres*
- 4.7. Controlo microbiológico de pastas de azeitona processadas com diferentes especiarias e temperos.  
*N. Rodrigues, J.A. Pereira, A. Bento, E. Ramalhosa & E.L. Pereira*
- 4.8. Qualidade microbiológica de azeitonas de mesa provenientes de produtores artesanais de Trás-os-Montes.  
*F. Nogueira, P. Mendes, J.A. Pereira & E.L. Pereira*
- 4.9. Determinação da data óptima de colheita de azeitonas de diferentes cultivares.  
*N. Costa, I. Baer, E. Rosa, A. Cordeiro, M.L. Calado, T. Carvalho, J.C. Fernandes, N. Morais, M. Patanita & P. Jordão*

## Controlo microbiológico de pastas de azeitona processadas com diferentes especiarias e temperos

N. Rodrigues, J.A. Pereira, A. Bento, E. Ramalhosa & E.L. Pereira

Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, Apartado 1172, 5301-855 Bragança. [epereira@ipb.pt](mailto:epereira@ipb.pt)

### Resumo

As pastas de azeitona são um produto apreciado e com procura crescente por parte do consumidor. No seu processamento diferentes aspetos deverão ser tidos em conta, sendo a segurança para o consumidor um dos mais importantes. Neste sentido, com o presente trabalho pretendeu-se avaliar a qualidade microbiológica de pastas de azeitona aromatizadas com diferentes especiarias e temperos (alho, azeite, louro, pimentão-doce, piri-piri, orégãos e sumo de limão), elaboradas à escala laboratorial. Os microrganismos avaliados, após três meses de processamento das pastas, foram os mesófilos totais, bolores e leveduras, bactérias lácticas, clostrídios sulfito redutores, *Staphylococcus aureus*, coliformes totais, *Escherichia coli* e *Salmonella* spp..

Apenas na amostra de pasta de azeitona com adição de pimentão-doce foi possível contabilizar colónias viáveis de microrganismos,  $2,3 \times 10^3$  UFC/g de mesófilos totais e  $6,4 \times 10^2$  UFC/g de bactérias lácticas. Apesar da presença destes microrganismos, os valores determinados indicam que o produto se encontra dentro dos limites de aceitabilidade estabelecidos pelos valores guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer. Em nenhuma amostra analisada se detetou a presença de *Salmonella* spp.. Assim, todas as amostras analisadas revelaram qualidade microbiológica adequada, sendo por isso consideradas seguras para o consumidor. Estes resultados refletem a boa qualidade da matéria-prima inicial e mostram que as condições de higiene durante o processamento das mesmas e o tratamento térmico aplicado foram os adequados.

**Palavras-chave:** pastas de azeitona, segurança alimentar, qualidade microbiológica.