

# Azeites da cv. 'Galega Vulgar': influência da região de origem nas suas características

Nuno Rodrigues<sup>1\*</sup>, Fátima Peres<sup>2,3</sup>, Conceição Vitorino<sup>2</sup>, António Manuel Peres<sup>1</sup>, Rebeca Cruz<sup>4</sup>, Susana Casal<sup>4</sup> & José Alberto Pereira<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, Bragança, 5300-253, Portugal. \*nunorodrigues@ipb.pt

<sup>2</sup>Escola Superior Agrária de Castelo Branco, Quinta Senhora de Mércules, 6001-909 Castelo Branco.

<sup>3</sup>LEAF—Linking Landscape, Environment, Agriculture and Food—Research Center, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Tapada da Ajuda, 1349-017 Lisboa, Portugal

<sup>4</sup>LAQV/REQUIMTE, Laboratório de Bromatologia e Hidrologia, Faculdade de Farmácia, Universidade do Porto, Rua de Jorge Viterbo Ferreira, 228, Porto, 4050-313, Portugal.

## Introdução e objetivos

A 'Galega Vulgar' é uma das cultivares mais difundidas em Portugal, apresentando-se distribuída por grande parte do território nacional. Trabalhos recentes têm demonstrado que a região pode influir ao nível da composição e características dos azeites obtidos. Assim, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o efeito da origem na composição de azeites da cv. 'Galega Vulgar' provenientes diferentes regiões nacionais.

## Material e métodos



## Resultados e discussão

No que respeita aos parâmetros de qualidade, observou-se que todos os azeites estavam dentro dos valores estabelecidos para a categoria Azeite Virgem Extra. Na estabilidade oxidativa, os azeites da Covilhã foram os que apresentaram valores mais elevados com 31,1 h. Em relação à composição em ácidos gordos, os azeites da Covilhã foram os que apresentaram teores mais elevados em MUFA (76,9%). Nos tocoferóis observou-se uma variação entre 243,4 mg/kg em Mirandela e 394,1 mg/kg em Alijó. Os derivados do hidroxitirosol e tirosol, variaram de 325,2 e 112,8 mg/kg (Covilhã) e 87,2 e 37,4 mg/kg (Mirandela).

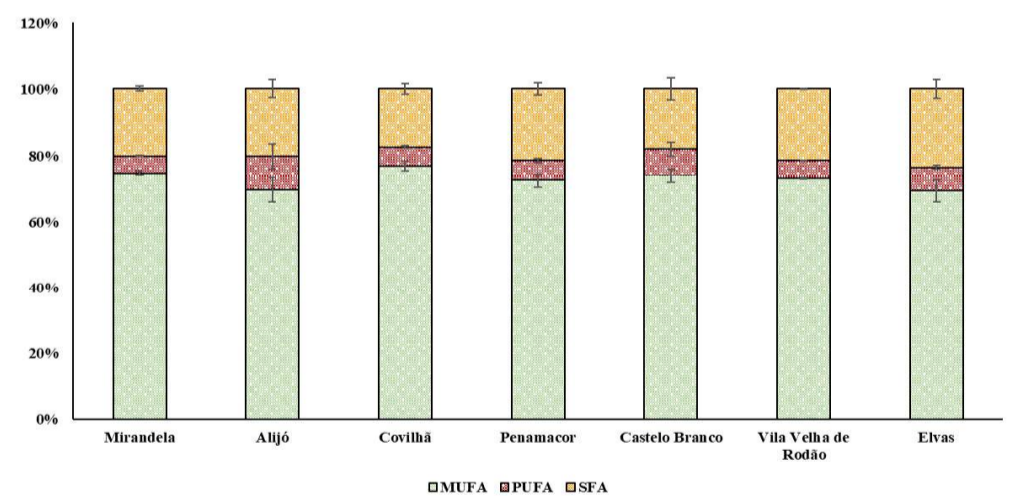


Figura 1 – Composição em ácidos gordos

## Conclusão

Os resultados obtidos, ainda que preliminares, demonstram que a região de origem tem influência na composição e estabilidade dos azeites da cv. 'Galega Vulgar' devendo o trabalho ser desenvolvido por um maior número de anos para conclusões seguras.

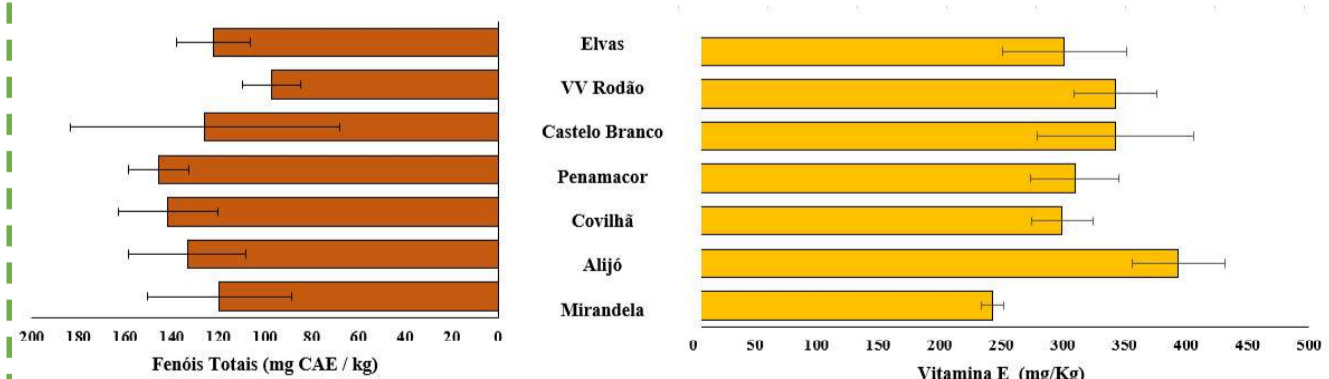


Figura 2 – Teor em fenóis totais e vitamina E