



# V Santarém 2009 SIMPÓSIO NACIONAL DE OLIVICULTURA

24 26 de Setembro  
Auditório da Escola Superior Agrária de Santarém

Resumos



[www.esa.ipsantarem.pt](http://www.esa.ipsantarem.pt)

Quinta do Galinheiro, Apartado 310, 2001-904 Santarém  
Tel.: 243 307 300 Fax: 243 307 301 e-mail: [info@esa.ipsantarem.pt](mailto:info@esa.ipsantarem.pt)

[www.aphorticultura.pt](http://www.aphorticultura.pt)

APH - Associação Portuguesa de Horticultura  
*Instituição de Utilidade Pública*



Sede: R. da Junqueira, 299, 1300-338 Lisboa  
Tel: 213 623 094 Fax 213 633 719 e-mail: [aph@aphorticultura.pt](mailto:aph@aphorticultura.pt)

## Efeito do aquecimento em microondas na qualidade de azeites virgens

R. MALHEIRO; I. OLIVEIRA; A. BENTO & J.A. PEREIRA

CIMO / Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, Apartado 1172, 5301-855 Bragança. jpereira@ipb.pt

Nas últimas décadas, houve uma alteração significativa do estilo de vida das populações com implicações ao nível das tecnologias de processamento dos alimentos. A utilização do microondas encontra-se generalizada, quer seja para descongelar/aquecer alimentos, quer seja para processar refeições. O azeite é um dos componentes básicos da dieta mediterrânica entrando na preparação/confecção de inúmeros pratos. Com o presente trabalho pretendeu-se estudar o efeito de diferentes tempos de exposição (1, 3, 5, 10 e 15 minutos) em microondas à potência máxima (1000W), nas alterações ocorridas em diferentes azeites portugueses. Para tal foram escolhidos três azeites com Designação de Origem Protegida (D.O.P.), um azeite virgem “Azeite de Moura”, e dois azeites virgem extra com as denominações de “Azeite de Trás-os-Montes” e “Azeites da Beira Interior”. Os parâmetros avaliados foram a acidez, o índice de peróxido, os coeficientes de extinção específica ( $K_{232}$  e  $K_{270}$ ),  $\Delta K$ , a cor, e o teor em clorofilas e carotenóides.

Os resultados mostraram que nos primeiros três minutos de aquecimento não ocorreram alterações significativas nos parâmetros avaliados, momento a partir do qual se verificou uma perda acentuada de qualidade. Não foram registadas alterações ao nível da acidez, enquanto que o índice de peróxido aumentou aceleradamente até aos 10 minutos para diminuir de seguida. Os coeficientes de extinção específica ( $K_{232}$  e  $K_{270}$ ),  $\Delta K$ , e a transparência aumentaram significativamente com o tempo de aquecimento ( $p < 0,05$ ) enquanto que o teor em clorofilas, teor em carotenóides e a pureza da cor apresentaram um comportamento inverso.

Palavras-chave: aquecimento em microondas, azeite, qualidade