

# 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.

## Perfil sensorial de variedades minoritárias de Trás-os-Montes

Nuno Rodrigues<sup>1,2</sup>, Susana Casal<sup>3</sup>, António M. Peres<sup>1,4</sup>, Paula Baptista<sup>1</sup>, Albino Bento<sup>1</sup> & José Alberto Pereira<sup>1</sup>

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

<sup>2</sup> Universidade de León, Departamento de Ingeniería Agrária, Av. Portugal, nº 41, 24071 León, Espanha.

<sup>3</sup> REQUIMTE, Laboratório de Bromatologia e Hidrologia, FFUP, Rua de Jorge Viterbo Ferreira nº228 4050-313 Porto, Portugal.

<sup>4</sup> Laboratório de Engenharia de Separação e Reacção - Laboratório de Catálise e Materiais (LSRE-LCM), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal

### Resumo

Trás-os-Montes é uma região com um património olivícola muito diversificado e em grande parte desconhecido no que respeita às características químicas e sensoriais dos seus azeites. Assim, neste trabalho procedeu-se à caracterização do perfil sensorial de azeites obtidos de algumas variedades minoritárias, ou com expressão localizada, da região de Trás-os-Montes. Selecionaram-se exemplares de árvores centenárias das variedades Lentisca, Madural, Rebolã, Redondal, Santulhana e Verdeal, onde foram colhidas amostras de frutos e extraídos azeites. Dois meses após extracção os azeites foram avaliados sensorialmente de acordo com as condições estabelecidas na norma COI/T.20/Doc. nº.22 November 2005, adaptando uma folha de prova para o efeito e classificando os atributos numa escala de 0 a 10 para as diferentes sensações olfativas e gustativas. Ao nível de sensações olfativas, o *frutado verde*, variou entre 5,6 (Santulhana) e 7,6 (Lentisca). Os atributos positivos *tomate*, *maça*, *frutos secos*, *erva fresca*, *rama de tomate* e *couve*, apesar de apresentarem diferentes intensidades, foram detetados em todos os azeites, enquanto outros atributos foram apenas característicos de algumas variedades como *banana* (Madural), *cereja* (Lentisca e Madural), *alperce* (Lentisca e Madural) e *kiwi* (Madural). Nas sensações gustativas, o *frutado verde* variou de 6,4 (Verdeal) e 7,9 (Rebolã); o *doce* entre 1,3 (Verdeal), e 4,9 (Madural); o *amargo* foi menos intenso na cv. Santulhana (4,5) e mais intenso na cv. Rebolã (7,3); e o *picante* apresentou menos intensidade na cv. Redondal (3,7) e maior intensidade na cv. Madural (6,0). Ao nível de outras sensações, as notas de *tomate*, *maça*, *banana*, *frutos secos*, *erva fresca*, *rama de tomate* e *couve*, foram sentidas em todas as variedades. Enquanto a *cereja* e *alperce* apareceram apenas nas cvs. Lentisca e Madural, e *kiwi* nas cvs. Lentisca, Madural e Rebolã. Os azeites das cvs. Lentisca e Madural foram os mais complexos e os da cv. Santulhana os mais persistentes.

**Palavras-chave:** património olivícola regional, azeites diferenciados, atributos positivos, discriminação.