

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO LOCAL



ORGANIZAÇÃO



APOIO



Embrapa

PATROCÍNIO



MEDIA PARTNER



CONGRESSO LUSO-BRASILEIRO DE HORTICULTURA

LISBOA • PORTUGAL • 2017
01 A 04 DE NOVEMBRO

CENTRO DE CONGRESSOS DO ISCTE

WWW.CLBHORT2017.COM

LIVRO RESUMO DE APRESENTAÇÕES BREVE E
POSTERS E COMUNICAÇÕES ORAIS

Po01 - AVALIAÇÃO DO EFEITO DA TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS DE PASTAS DE AZEITONA

Nuno Rodrigues (Portugal)¹; Elsa Ramalhosa (Portugal)¹; Rafaela Prata (Portugal)¹; Ricardo Malheiro (Portugal)¹; Adriano Freitas Lima (Portugal)¹; José Alberto Pereira (Portugal)¹

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

RESUMO

Nos últimos anos tem aumentado a importância, do ponto de vista comercial, de produtos preparados à base de azeitonas de mesa processadas, como as pastas de azeitona. Esta tendência tem sido também notória em mercados não tradicionalmente consumidores destes produtos, por vezes com condições ambientais favoráveis ao desenvolvimento de processos de deterioração, como elevadas temperaturas, podendo comprometer a qualidade. Neste sentido, no presente trabalho foram escolhidas duas pastas de azeitona, uma preparada com azeitonas verdes e outra com azeitonas pretas, ambas de fermentação natural, cv. Negrinha de Freixo, que foram armazenadas durante 90 dias em diferentes condições de temperatura (temperatura ambiente— T_{amb} ; 25°C— T_{25} ; e 40°C— T_{40}). No período inicial, e a cada 30 dias, as pastas foram sujeitas a avaliação sensorial, e determinação da atividade da água, pH, acidez, e índice de peróxidos. Foram efetuadas três repetições para cada pasta e tempo de armazenamento e as determinações efetuadas em triplicado. Os resultados obtidos indicam que a temperatura não exerceu qualquer influência ao nível da atividade da água, com valores próximos de 0,98, e pH, entre 3,38±0,01 e 3,34±0,01, em ambos os tipos de pastas. Por sua vez a acidez foi muito afetada pela temperatura de armazenamento, sobretudo aos 90 dias em T_{40} , aumentando de 0,24±0,01 para 0,44±0,02% de acidez, e de 0,21±0,01 para 0,37±0,02% de acidez, expressa em % de ácido láctico, respetivamente nas pastas preparadas com azeitonas verdes e azeitonas pretas. Também o índice de peróxidos teve aumentos assinaláveis quando em T_{40} , principalmente nos últimos tempos, aumentando de 9,12±0,02 para 17,18±0,39 mEq.O₂/Kg de azeite, nas pastas preparadas com azeitonas verdes, e de 7,48±0,67 para 13,80±0,67 mEq.O₂/Kg de azeite, nas pastas preparadas de com azeitonas pretas. No que respeita à análise sensorial, as intensidades médias de salgado, amargo e ácido foram de 3,1, 4,2, e 5,4, não se registando diferenças entre ambas as pastas. Nas pastas armazenadas a T_{amb} e T_{25} , não foram registados qualquer defeito sensorial, enquanto em T_{40} ao fim de 90 dias, o defeito sensorial a ranço e a cozido era muito acentuado em ambas as pastas. Os resultados indicam que as altas temperaturas podem comprometer a qualidade, sobretudo sensorial, das pastas de azeitona, aspetos que devem ser tidos em conta no estabelecimento dos tempos de prateleira estas quando se destinam a mercados com estas características ambientais.

Palavras-chave : qualidade sensorial, oxidação, atividade da água, tempo de prateleira

Po02 - ALTERAÇÕES OCORRIDAS EM AZEITES MONOARIETAIS DAS CVS COBRANÇOSA E ARBEQUINA AO LONGO DO ARMAZENAMENTO

Rafaela Prata (Portugal)^{1 2}; Susana Casal (Portugal)³; José Alberto Pereira (Portugal)¹

1 - CIMO, Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal. jpereira@ipb.pt;

2 - Faculdade de Ciência e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa, 2825-114, Monte da Caparica, Portugal.; 3 - LAQV@REQUIMTE/Laboratório de Bromatologia e Hidrologia, Faculdade de Farmácia, Universidade do Porto, Rua de Jorge Viterbo Ferreira, 228, 4050-313 Porto, Portugal.

RESUMO

As características sensoriais únicas e a composição química, rica em antioxidantes e ácidos gordos monoinsaturados, fazem com que o azeite seja muito apreciado e valorizado. Contudo, estas características sofrem alterações durante o seu armazenamento, sobretudo devido a processos de oxidação, que são influenciados composição química, muito dependente da variedade da qual o azeite foi extraído, do tempo e condições de armazenamento. Assim, em azeites monovarietais das Cvs Arbequina e Cobrançosa, estudaram-se as alterações físico-químicas que ocorrem ao longo dos primeiros 6 meses de azeites armazenados à temperatura ambiente e no escuro, simulando as condições de armazenamento da maioria dos lagares da região de Trás-os-Montes. Foram constituídos diferentes lotes, e nos tempos zero, 1,5; 3,0; 4,5 e 6,0 meses de armazenamento foi avaliada a acidez, o índice de peróxidos, os coeficientes de absorção específicos (K_{232} , K_{270} e ΔK), o teor em fenóis totais, a atividade sequestrante de radicais de DPPH e a estabilidade oxidativa pelo método Rancimat. Foram realizados três ensaios independentes a as determinações efetuadas em triplicado. Os resultados indicam não haver alterações com o armazenamento em alguns dos parâmetros avaliados como a acidez, com valores constantes a variar entre 0,1 e 0,2%, em % de ácido oleico, os valores de K_{270} e ΔK . Contudo, o índice de peróxidos aumentou significativamente nos azeites de ambas as variedades, com acréscimos de 94 e 50% respetivamente nos azeites da Cv. Arbequina e Cobrançosa, tendência também observada para os valores de K_{232} . Tendência contrária foi observada no teor em fenóis totais, que diminuíram 13% nos azeites de Arbequina e 27% na Cobrançosa; da atividade antioxidante e estabilidade oxidativa, ainda que sem reduções tão pronunciadas. Os resultados indicam que nos primeiros seis meses de armazenamento os processos de degradação são pouco pronunciados, ainda que sejam notórias as diferenças de dos azeites de ambas as variedades, com uma oxidação mais acelerada da Cv. Arbequina em relação à Cv. Cobrançosa.

Palavras-chave : azeites varietais, oxidação, antioxidantes