



II Congresso das Agrárias

16 - 18 de Novembro 2017 | Elvas

LIVRO DE RESUMOS

Ficha Técnica

Título: Livro de Resumos do II Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

Editores: Comissão Especializada das Escolas Superiores Agrárias do CCISP

Tiragem: 240 exemplares

ISBN: 978-989-8806-23-9

Depósito Legal: 433984/17

P 1603 | ALTERAÇÕES QUÍMICAS DO AZEITE DAS CVS NEGRINHA DE FREIXO E SANTULHANA COM A MATURAÇÃO DO FRUTO

Nuno Rodrigues¹; Matheus Laira²; Rebeca Cruz³; Teresa Pinho³; Susana Casal³;
José Alberto Pereira¹

1 - Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Escola Superior Agrária, Instituto
Politécnico de Bragança; 2 - IFSULDEMINAS -Campus Inconfidentes; 3 -
REQUIMTE/Laboratório de Bromatologia e Hidrologia, Faculdade de Farmácia,
Universidade do Porto
PORTUGAL

Resumo: Diferentes trabalhos têm demonstrado que o grau de maturação das azeitonas influi na composição do azeite extraído, com alterações ao nível da sua composição química e sensorial. No entanto, não existe qualquer informação para as cultivares Negrinha de Freixo e Santulhana produzidas em Trás-os-Montes, sendo a primeira maioritária no concelho de Freixo de Espada à Cinta e a segunda largamente difundida nos concelhos de Bragança e Macedo de Cavaleiros. Assim, no presente trabalho foram colhidos frutos das duas cultivares em quatro índices de maturação distintos (1, 2, 3 e 4) nos quais se extraiu o azeite numa linha de extração laboratorial. Os azeites obtidos foram caracterizados no que respeita aos parâmetros de qualidade (acidez, índice de peróxidos, coeficientes de extinção específica no ultravioleta e avaliação sensorial), resistência à oxidação pelo método de Rancimat, perfil em ácidos gordos e teor em tocoferóis. Os resultados obtidos indicam que todos os azeites poderiam ser classificados na categoria de Azeite Virgem Extra, uma vez que não apresentaram qualquer defeito sensorial, a média do frutado foi superior a zero e os restantes parâmetros se encontravam dentro dos limites estabelecidos pelo Regulamento (CEE) no 2568/91 e alterações posteriores para essa categoria. Ao nível da composição em ácidos gordos, as cultivares avaliadas são diferentes entre si, mas dentro da cultivar não se registou qualquer influência do índice de maturação na sua composição. No que respeita ao teor em tocoferóis, o seu perfil é semelhante tendo sido identificados o α -tocoferol, β -tocoferol e γ -tocoferol, com teor de tocoferóis totais a variar entre 165,08 e 178,96 mg/Kg de azeite, para a Cv. Negrinha de Freixo, e entre 279,64 e 219,15 mg/Kg de azeite para a cv Santulhana. Na Cv. Negrinha de Freixo o índice de maturação dos frutos

apenas exerceu alguma influência ao nível do teor em γ -tocoferol, com ligeiros aumentos ao longo da maturação. Por sua vez na Cv. Santulhana, registou-se uma diminuição no teor destes compostos, na ordem dos 20%, com a maturação do fruto. Os resultados vêm comprovar que nestas cultivares a maturação dos frutos influi na composição do azeite obtido em modos semelhantes aos registados em outras cultivares produzidas na mesma região mas cada cultivar apresenta características específicas.

Palavras-chave: Qualidade, Índice de maturação, Atividade antioxidante, Ácidos gordos, Tocoferóis

CTA1.11