



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 1602 | CARATERIZAÇÃO DE POPULAÇÕES DE ZAMBUJEIRO OLEA EUROPAEA L. SSP. OLEASTER HOFFM. ET LINK: ASPETOS MORFOLÓGICOS E QUÍMICOS

Nuno Rodrigues¹; Teresa Pinho²; Rebeca Cruz²; Susana Casal²; Matheus Laira³;
Paula Baptista¹; José Alberto Pereira¹

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

Resumo: O zambujeiro (*Olea europaea* L. ssp. *oleaster* Hoffm. et Link = *Olea europaea* L. ssp. *sylvestris*), também conhecido como oliveira brava, encontra-se amplamente distribuído pelos países da bacia do Mediterrâneo. O estudo das suas populações tem merecido largo interesse, sobretudo em aspetos de melhoramento de variedades de oliveira, uso de porta-enxertos e procura de resistência a doenças. Em Portugal, o conhecimento acerca do zambujeiro é ainda escasso. Neste sentido, no presente trabalho foram selecionadas três populações de zambujeiro localizadas em três regiões distintas: Foz do Sabor (Moncorvo); Pocinho (Vila Nova de Foz Côa), e Romaneira (Alijó), tendo-se selecionado quatro exemplares por região onde, em cada um, foram recolhidas folhas e cerca de dois kg de frutos. De cada planta, foram caracterizadas morfológicamente 40 exemplares de folhas (cinco parâmetros), frutos (15 parâmetros) e endocarpos (14 parâmetros). Em condições laboratoriais foi extraída a gordura por processos físicos, e caracterizada no que respeita à sua composição em ácidos gordos, teor em tocoferóis e esteróis.

Foram registadas algumas alterações ao nível dos parâmetros morfológicos das folhas, frutos e endocarpos. Os frutos da Romaneira foram os mais pesados (1,14g) e os do Pocinho os mais leves (0,53g). Os restantes parâmetros, nomeadamente o diâmetro máximo (10,54mm) e mínimo (5,95 mm), largura (10,49 mm) e comprimento (15,20mm) do fruto foram também superiores nos exemplares recolhidos em Romaneira, bem como nos endocarpos para a massa (0,32g), diâmetro máximo (6,55mm), diâmetro mínimo (3,98mm) e comprimento (812,47mm). A relação polpa/caroço foi superior nas amostras da Romaneira (2,52±0,31), comparativamente às amostras de Foz do Sabor (2,04±0,46) e Pocinho (1,95±0,25). O teor em

gordura da polpa variou entre 11,6% MF, nas amostras de Foz do Sabor, e os 12,6%MF nas amostras de Romaneira. No que respeita à sua composição em ácidos gordos foram registadas pequenas alterações entre as diferentes populações em análise, sendo o ácido oleico sempre maioritário, com valores entre 68,9% (Romaneira) e 70,6% (Foz do Sabor), seguido do ácido palmítico, a variar entre 14,2% (Foz do Sabor) e 14,7% (Pocinho), ácido linoleico entre 7,87% (Foz do Sabor) e 9,88% (Romaneira) e ácido esteárico (1,91%-2,26%). Relativamente ao teor em tocoferóis, o perfil foi semelhante, representando o α -tocoferol, mais de 90% dos tocoferóis detetados, seguido do γ -tocoferol e β -tocoferol, com valores totais superiores no Pocinho ($467,6 \pm 96,2$ mg/kg), seguido da Romaneira ($439,4 \pm 81,4$ mg/kg) e Foz do Sabor ($393,5 \pm 57,2$ mg/kg), sendo no geral valores muito elevados para azeites. O perfil em esteróis seguiu o estipulado para o azeite, com o β -sitosterol como maioritário, com teores totais de esteróis também muito elevados, a variar entre 1742mg/kg (Foz do Sabor) e 2198mg/kg (Romaneira). Os resultados indicam que a gordura de zambujeiro apresenta um perfil muito semelhante ao azeite, largamente enriquecido em compostos bioativos como tocoferóis e esteróis, podendo, no entanto, apresentar características sensoriais e tecnológicas distintas, aspetos que valerá a pena valorizar em futuros trabalhos.

Palavras-chave: Frutos, Endocarpos, Ácidos gordos, Tocoferóis, Esteróis

AGRO2.27