



Produtos do olival na dieta mediterrânica: a tradição em novas aplicações



Nuno Rodrigues¹, Elsa Ramalhosa¹, José Alberto Pereira¹

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



A tradição em novas aplicações

A azeitona de mesa e o azeite são produtos do olival tradicionalmente conhecidos pelas suas propriedades benéficas para a saúde, constituindo um dos pilares na dieta mediterrânica. A procura de novos públicos e mercados tem contribuído para o aparecimento de novas formas de apresentação e novos produtos como:

Azeite

Formas de apresentação



Azeite para barrar



Geleia de azeite

Manteiga de azeite

Caviar de azeite



Azeites diferenciados



Azeite com partícula de ouro

Azeite de oliveiras centenárias

A geleia de azeite, o caviar de azeite, o azeite com partículas de ouro, azeites de oliveiras centenárias, ou azeite para crianças são apenas algumas das inovações para incrementar o consumo de azeite em detrimento de outras gorduras não tão saudáveis.

Folhas de oliveira

As folhas de oliveira são também conhecidas pelas suas propriedades, sendo normalmente usadas na preparação de infusões. No entanto, têm originado novas formas de aproveitamento, tais como na criação de novos produtos, nomeadamente pão com folha e/ou extrato de folha de oliveira. A adição da folha ao pão permite o enriquecimento em compostos bioativos e fibras, tornando-o num produto inovador e rico.

Conclusão:

Estes são apenas alguns dos exemplos que mostram que a tradição e a inovação têm sido importantes parceiras do setor.

Agradecimentos: Nuno Rodrigues agradece future (ao financiamento Nacional da FCT-Fundação para a Ciência e Tecnologia, P.I., através do contrato-programa institucional de emprego científico.

Azeitona de mesa

Formas de apresentação



Azeitonas Inteiras

Azeitonas Retalhadas

Azeitonas Descaroadas

Azeitonas Recheadas

Azeitonas Fatiadas

Alcaparras aromatizadas



Alho

Calaminta

Orégãos

Limão

Louro

Pastas de azeitona



Pasta com alho

Pasta com louro

Pasta com paprica

Pasta com piri-piri

Pasta com orégãos

Outros produtos de azeitona



Snacks de azeitona

Azeitonas em calda doce

Compota de azeitona

Farinhas de azeitona

Na azeitona de mesa, para além das conhecidas azeitonas de mesa recheadas com diferentes produtos, e fatiadas, o setor tem inovado na criação de produtos distintos como as pastas e compotas de azeitona, as azeitonas descaroadas liofilizadas e recentemente nas farinhas de azeitona. Se por um lado acrescentam inovação, por outro lado podem aproveitar azeitonas processadas que não cumprem os parâmetros para ser comercializadas como tal, contribuindo para a circularidade na fileira, permitindo a utilização como alimento e ingrediente.



Folhas de oliveira para preparação de infusões

Pão com folha e extrato de oliveira