

## **LIVRO DE RESUMOS**



**EDITADO POR:**

Fernando J. C. Lidon  
Maria Fernanda Pessoa  
Maria Manuela Simões  
Fernando H. S. Reboredo  
Vânia S. S. Ribeiro  
Nuno Bartolomeu Alvarenga

Caparica, 7 de JUNHO de 2018

Auditório da UNINOVA, Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade NOVA de Lisboa

---

## AZEITONAS DE MESA TRANSMONTANAS: CARATERIZAÇÃO DE UM PRODUTO COM INTERESSE REGIONAL COM VISTA À SUA POSSÍVEL CERTIFICAÇÃO

Nuno Rodrigues<sup>1</sup>, Elsa Ramalhosa<sup>1</sup>, Susana Casal<sup>2</sup>, José Alberto Pereira<sup>1</sup>

1. Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal.
2. REQUIMTE Laboratório de Bromatologia e Hidrologia da Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto, Rua de Jorge Viterbo Ferreira, 228, 4050-313 Porto, Portugal.

As azeitonas de mesa, tal como o azeite são um alimento muito utilizado na gastronomia e com grande tradição na região Mediterrânica. Em Portugal, produzem-se de forma artesanal em todo o País com destaque para as regiões do Alentejo e Trás-os-Montes. Nesta última região, tem grande tradição as azeitonas de mesa de fermentação natural, sobretudo com a variedade Negrinha de Freixo, contudo outras variedades têm ganho expressão. Neste sentido, com o presente trabalho pretendeu-se contribuir para a caracterização morfológica, química e sensorial de azeitonas de mesa produzidas na região de Trás-os-Montes com vista à criação de uma protecção de qualidade de “Azeitonas de Conserva Transmontanas”. Para tal foram recolhidas amostras em toda a região que foram caracterizadas. As azeitonas eram maioritariamente compostas por água 70,6% e gordura (19,6%) com valor calórico médio de 205 kcal por 100 g/polpa, sendo a gordura maioritariamente monoinsaturada. Nas amostras avaliadas, o teor em vitamina E foi em média de 5,0 mg/100g de polpa. Sensorialmente a maioria das amostras não apresenta defeitos sensoriais (76%) sendo classificadas na categoria Extra; as restantes tinham algum defeito sensorial sendo 12% classificadas em azeitonas de primeira categoria e 12% em azeitonas de segunda categoria. A sensação salgado foi elevada (mediana de 6,4), com a sensação ácido (mediana de 5,9) a sobressair sobre a sensação de amargo (mediana de 5,2). A polpa era ligeiramente mole (mediana de 5,0), medianamente fibrosa (mediana de 5,6) e crocante (mediana de 5,1).