



IX

SIMPÓSIO NACIONAL DE OLIVICULTURA

25 a 27 Outubro 2021

INIAV | Oeiras

“Tecnologia e Circularidade na Olivicultura”

Livro de resumos

INIAV | Oeiras 2021

Organização



Livro de Resumos
IX Simpósio Nacional de Olivicultura

Propriedade e edição

Associação Portuguesa de Horticultura (APH)
Rua da Junqueira, 299, 1300-338 Lisboa
<http://www.aphorticultura.pt/>

Editores e coordenação

Ana Cristina Ramos
José Alberto Pereira
Nuno Rodrigues

Revisão editorial

Nuno Rodrigues

Grafismo da capa

Nuno Rodrigues

ISBN

978-972-8936-41-9

Ano 2021

Esta publicação reúne as comunicações apresentadas no IX Simpósio Nacional de Olivicultura sob a forma de resumos.



A fertilização mineral com alta dose de azoto aumentou a produção de azeitona em olival de sequeiro, mas reduziu a matéria orgânica do solo em comparação com o uso de três corretivos orgânicos	86
A importância do boro em olival é do nível de um macronutriente.....	87
A smart controlled-release fertilizer improved soil fertility but not olive tree physiology and yield	88
Clinoptilolite zeolite foliar application on rainfed olive trees: effects on physiology, biochemistry, growth, yield and olive oil quality	89
Efeito de duas leonardites comerciais nas propriedades do solo, no estado nutricional e na produção de matéria seca de plantas jovens de oliveira cultivadas em vasos.....	90
GO - <i>Nutriolea</i> e a obtenção de valores de referência para interpretação da análise foliar em olivais em sebe	91
Aplicação de bioestimulante na cultura de oliveira em rega deficitária.....	92
Efeito da rega deficitária e da fertirrega na composição da azeitona da cv. Cobrançosa (<i>Olea Europaea</i> L.) ao longo da maturação	93
Contribuição para uma gestão eficiente da colheita mecânica em olivais tradicionais	94
O papel das aeronaves não tripuladas no apoio à gestão agrícola: aplicação ao olival	95
Sessão Temática IV: Tecnologia, Qualidade, Economia e Inovação	
Evolução dos principais compostos fenólicos ao longo da maturação da azeitona nas variedades ‘Galega vulgar’ e ‘Cobrançosa’ e sua relação com o índice de maturação e o teor de gordura na matéria seca	97
Estudo de azeites virgem extra Portugueses de acordo com o seu modo produtivo: Uma avaliação qualitativa e ecológica.....	98
Azeites da cv. ‘Galega Vulgar’: influência da região de origem nas suas características	99
Estudo da influência da posição do fruto na copa da oliveira na composição em ácidos gordos do azeite da cv. Santulhana.....	100
Será que a posição do fruto na árvore influi na composição fenólica dos azeites extraídos da CV Santulhana?.....	101
Efeito da idade da planta na atividade antioxidante de folhas de oliveira cv. Verdeal Transmontana	102
Efeito da idade da planta na qualidade e composição de azeites da cv. Verdeal Transmontana	103
Utilização do nariz eletrónico como ferramenta para discriminação de azeites aromatizados	104
As condições em que ocorre o transporte de longo curso influenciam a qualidade do azeite?	105
Caracterização do perfil em compostos voláteis de azeites da região do vale do Douro	106
Desenvolvimento de um Novo Produto por Co-Extração de Azeitona da Cultivar ‘Galega Vulgar’ e de <i>Thymus citriodorus</i>	107



A utilização de espectroscopia no infravermelho por transformada de Fourier (FTIR) na caracterização de azeites da cv. Galega vulgar provenientes de diferentes regiões.....	108
Avaliação da flora microbiana presente em fermentadores de cura natural de azeitona de mesa da cultivar Negrinha de Freixo	109
Avaliação de frutos de cultivares de oliveira com potencial para transformação em azeitona de mesa	110
Evolução do teor fenólico e atividade antioxidante de azeitona de mesa cv. "azeitoneira" no processo de fabrico industrial.....	111
Valorização agrícola de subprodutos do olival e do lagar– Go Tecolive.....	112
Turismo Sustentável como fator impulsionador da competitividade na fileira da Olivicultura	113
Análise Bibliométrica e Revisão Sistemática da Literatura sobre OleoTourism e a Museologia	114



SESSÃO IV, 26.10.2021

TECNOLOGIA, QUALIDADE

37. Evolução dos principais compostos fenólicos ao longo da maturação da azeitona nas variedades 'Galega vulgar' e 'Cobrançosa' e sua relação com o índice de maturação e o teor de gordura na matéria seca
Francisco Mondragão-Rodrigues, Miguel D. Ferro, Elsa Lopes, Marta Afonso, Augusto Peixe & Maria F. Duarte
38. Estudo de azeites virgem extra Portugueses de acordo com o seu modo produtivo: Uma avaliação qualitativa e ecológica
Miguel Ferro, Maria João Cabrita, José Herrera & Fátima Duarte
39. Azeites da cv. 'Galega Vulgar': influência da região de origem nas suas características
Nuno Rodrigues, Fátima Peres, Conceição Vitorino, António Manuel Peres, Rebeca Cruz, Susana Casal & José Alberto Pereira
40. Estudo da influência da posição do fruto na copa da oliveira na composição em ácidos gordos do azeite da cv. Santulhana.
Aline Boatto, Rebeca Cruz, José Alberto Pereira, Paula Baptista, Susana Casal & Nuno Rodrigues
41. Será que a posição do fruto na árvore influi na composição fenólica dos azeites extraídos da CV Santulhana?
Aline Boatto, Rebeca Cruz, José Alberto Pereira, Paula Baptista, Susana Casal & Nuno Rodrigues
42. Efeito da idade da planta na atividade antioxidante de folhas de oliveira cv. Verdeal Transmontana
Kevin Silva, José Alberto Pereira & Nuno Rodrigues
43. Efeito da idade da planta na qualidade e composição de azeites da cv. Verdeal Transmontana
Nuno Ferreiro, José Alberto Pereira & Nuno Rodrigues
44. Utilização do nariz eletrónico como ferramenta para discriminação de azeites aromatizados
Sandra Lamas, António M. Peres, José Alberto Pereira & Nuno Rodrigues
45. As condições em que ocorre o transporte de longo curso influenciam a qualidade do azeite?
Ana I. Rodrigues, Nuno Rodrigues & José Alberto Pereira
46. Caracterização do perfil em compostos voláteis de azeites da região do vale do Douro
Kevin Silva, Nuno Rodrigues, José Alberto Pereira & Elsa Ramalhosa
47. Desenvolvimento de um Novo Produto por Co-Extração de Azeitona da Cultivar 'Galega Vulgar' e de *Thymus citriodorus*
Marta Roldão, Suzana Ferreira-Dias, Cecília Gouveia, Conceição Vitorino & Fátima Peres
48. A utilização de espectroscopia no infravermelho por transformada de Fourier (FTIR) na caracterização de azeites da cv. Galega vulgar provenientes de diferentes regiões
Sandra Lamas, António M. Peres, Filomena Barreiro, José Alberto Pereira & Nuno Rodrigues
49. Avaliação da flora microbiana presente em fermentadores de cura natural de azeitona de mesa da cultivar Negrinha de Freixo
Fátima Martins, Nuno Rodrigues, Paula Baptista, José Alberto Pereira & Elsa Ramalhosa



Azeites da cv. ‘Galega Vulgar’: influência da região de origem nas suas características

Nuno Rodrigues^{1*}, Fátima Peres^{2,3}, Conceição Vitorino², António Manuel Peres¹, Rebeca Cruz⁴, Susana Casal⁴ & José Alberto Pereira¹

¹Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, Bragança, 5300-253, Portugal; *nunorodrigues@ipb.pt

²Escola Superior Agrária de Castelo Branco, Quinta Senhora de Mércules, 6001-909 Castelo Branco

³LEAF—Linking Landscape, Environment, Agriculture and Food-Research Center, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Tapada da Ajuda, 1349-017 Lisboa, Portugal

⁴LAQV/REQUIMTE, Laboratório de Bromatologia e Hidrologia, Faculdade de Farmácia, Universidade do Porto, Rua de Jorge Viterbo Ferreira, 228, Porto, 4050-313, Portugal

Resumo

A ‘Galega Vulgar’ é uma das cultivares mais difundidas em Portugal, apresentando-se distribuída por grande parte do território nacional. Trabalhos recentes têm demonstrado que a região pode influir ao nível da composição e características dos azeites obtidos. Assim, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o efeito da origem na composição de azeites da cv. ‘Galega Vulgar’ provenientes diferentes regiões nacionais. Para tal foram selecionados sete olivais da cv. ‘Galega Vulgar’, em diferentes regiões (Alijó, Castelo Branco, Covilhã, Elvas, Mirandela, Penamacor, e Vila Velha de Rodão). Em cada olival foram selecionadas cinco árvores onde foram colhidos três quilos de frutos e extraído azeite. Nos azeites foram avaliados os parâmetros de qualidade (acidez, índice de peróxidos, coeficientes de extinção específica no UV, e avaliação sensorial), a estabilidade oxidativa, a composição em ácidos gordos e tocoferóis, e o teor de compostos derivados do hidroxitirosol e tirosol. No que respeita aos parâmetros de qualidade, observou-se que todos os azeites estavam dentro dos valores estabelecidos para a categoria Azeite Virgem Extra. Na estabilidade oxidativa, os azeites da Covilhã foram os que apresentaram valores mais elevados com 31,1 h. Em relação à composição em ácidos gordos, os azeites da Covilhã foram os que apresentaram teores mais elevados em MUFA (76,9%). Nos tocoferóis observou-se uma variação entre 243,4 mg/kg em Mirandela e 394,1 mg/kg em Alijó. Os derivados do hidroxitirosol e tirosol, variaram de 325,2 e 112,8 mg/kg (Covilhã) e 87,2 e 37,4 mg/kg (Mirandela). Os resultados obtidos, ainda que preliminares, demonstram que a região de origem tem influência na composição e estabilidade dos azeites da cv. ‘Galega Vulgar’ devendo o trabalho ser desenvolvido por um maior número de anos para conclusões seguras.

Palavras chave – Qualidade, ácidos gordos, tocoferóis, estabilidade oxidativa.