



4^o Simpósio Nacional de Fruticultura

Faro, 29 a 30 de novembro de 2018

Livro de Resumos



FICHA TÉCNICA

Livro de Resumos do 4º Simpósio Nacional de Fruticultura

**Grande Auditório da Universidade do Algarve
29 a 30 de novembro 2018**

Propriedade e edição

Associação Portuguesa de Horticultura (APH)
Rua da Junqueira, 299, 1300-338 Lisboa
Tel. 213623094
<http://www.aphorticultura.pt>

Coordenação

Amílcar Duarte

Grafismo da capa: Ludovico Silva | Gabinete de Comunicação da Universidade do Algarve

Impressão:

Tiragem: 250 exemplares

ISBN: 978-972-8936-33-4

Ano: 2018

P-22 | Cultivares de oliveira de Trás-os-Montes: caracterização de frutos, endocarpos e azeites de seis cultivares minoritárias

Nuno Rodrigues^{1*}, Susana Casal²; António M. Peres³; Albino Bento¹; Paula Baptista¹ & José Alberto Pereira¹

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

²REQUIMTE, Lab. Bromatologia e Hidrologia, Faculdade de Farmácia, Universidade do Porto, Rua de Jorge Viterbo Ferreira, 228, 4050-313 Porto, Portugal.

³Laboratório de Separação e Engenharia das Reacção. ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal.

*nunorodrigues@ipb.pt

Resumo

A região de Trás-os-Montes é a segunda região nacional produtora de azeitona destinada à produção de azeite. Esta região possui um rico património olivícola, com a existência de oliveiras centenárias por toda a região, e que em grande parte é desconhecido ou se encontra por caracterizar, especialmente no que respeita às cultivares minoritárias. Neste sentido, o presente trabalho teve por objetivo proceder à caracterização de seis cultivares de oliveira da região de Trás-os-Montes ao longo de duas campanhas de produção distintas (2016-2017). Foram seleccionadas 20 árvores centenárias, das cvs. Lentisca (3 árvores), Madural (3 árvores), Rebolã (3 árvores), Redondal (3 árvores), Verdeal (2 árvores) e Verdeal Transmontana (7 árvores). De cada árvore foram colhidos cerca de 3 kg de azeitona, sendo retirada uma amostra de 40 frutos que foram caracterizados morfológicamente e respetivos endocarpos, de acordo com as fichas UPOV para caracterização de cultivares de oliveira. Das azeitonas restantes foi extraído azeite que foi caracterizado. A cv. Redondal apresentou os frutos mais pesados (5,85 g ± 0,82 g) e a Lentisca os mais leves (2,30 g ± 0,71 g), sendo os endocarpos da cv. Madural os mais pesados e da cv. Verdeal Transmontana os mais leves. Todos os azeites obtidos foram classificados na categoria de azeite virgem extra. Consistentemente, em ambos os anos, os azeites da cv. Redondal apresentaram uma maior resistência à oxidação, maior teor em fenóis totais, maior teor em vitamina E, e maior relação C_{18:1}/C_{18:2}. Contrariamente, os azeites da cv. Madural foram os que apresentaram menor resistência à oxidação e menor relação C_{18:1}/C_{18:2}, o que indica a importância dos ácidos gordos ao nível do tempo de prateleira dos azeites. Os azeites da cv. Verdeal, apresentaram o valor mais baixo de fenóis totais e de vitamina E. Sensorialmente as notas predominantes foram a tomate, maçã, frutos secos, erva fresca, rama de tomate e couve, registando-se alguns atributos específicos como a banana (cv. Madural), cereja (cv. Lentisca e cv. Madural), alperce (cv. Lentisca e cv. Madural) e kiwi (cv. Madural).

Palavras-chave: património olivícola, árvores centenárias, caracterização morfológica, caracterização química, caracterização sensorial.