

## **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  
João Mestre Dias  
José Ferro Palma  
Patrícia Palma

Caparica, 7 de JUNHO de 2018

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

---

### Ficha Técnica

LIVRO DE RESUMOS DO 4º SIMPÓSIO “PRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DE ALIMENTOS EM AMBIENTE SUSTENTÁVEL”

Publicado por: GEOBIOTEC, Departamento de Ciências da Terra, Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa

ISBN 978-989-8779-04-5  
Ano 2018

Esta publicação reúne as comunicações apresentadas no 4º SIMPÓSIO PRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DE ALIMENTOS EM AMBIENTE SUSTENTÁVEL, sob a forma de comunicações orais e poster. Os resumos apresentados são da inteira responsabilidade dos autores.

## OLIVEIRAS CENTENÁRIAS PRODUTORAS DE AZEITES DIFERENCIADOS

Nuno Rodrigues<sup>1,2</sup>, Susana Casal<sup>3</sup>, António M. Peres<sup>1,4</sup>, Albino Bento<sup>1</sup>, Paula Baptista<sup>1</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. Universidad de León, Departamento de Ingeniería Agrária, Av. Portugal, nº 41, 24071 León, España.
3. REQUIMTE, Laboratório de Bromatologia e Hidrologia da Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto, Rua de Jorge Viterbo Ferreira, 228, 4050-313 Porto, Portugal.
4. Laboratório de Engenharia de Separação e Reação - Laboratório de Catálise e Materiais, ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal.

Em Portugal a oliveira encontra-se distribuída de norte a sul do País, com predominâncias no Alentejo, Trás-os-Montes e Beira Interior, regiões onde existe considerável número de exemplares centenários, quer em olivais antigos quer de forma dispersa. De uma forma geral a produtividade destas plantas é baixa, contudo representam um elevado património genético que interessa preservar e valorizar. Neste sentido, com o presente trabalho pretendeu-se proceder à caracterização dos azeites produzidos por oliveiras centenárias com vista à sua valorização. Para tal, num olival na região de Mirandela, foram marcadas 28 oliveiras centenárias nas quais individualmente, ao longo de cinco campanhas de produção (2013-2017) foram colhidas azeitonas e extraído azeite que foi caracterizado do ponto de vista físico-químico, sensorial, composição fenólica e tocoferóis. Todos os azeites extraídos cumpriram com os critérios para serem classificados de Azeite Virgem Extra. A nível sensorial dominaram os atributos tomate, maçã, frutos secos, erva fresca, rama de tomate e couve, que com diferentes intensidades foram detectados em todos os azeites, enquanto os atributos banana, cereja, alperce e kiwi surgiram apenas em alguns. Identificaram-se e quantificaram-se 13 compostos fenólicos pertencentes a cinco grupos fenólicos distintos, num total que variou de 354 a 595 mg/kg, sendo os secoiridoides derivados da oleuropeína o grupo maioritário. Nos tocoferóis, os teores variaram entre 179,9 e 459,2 mg.kg<sup>-1</sup> de azeite representando o  $\alpha$ -tocoferol 95,0 a 97,4% do total de tocoferóis.