

# X

## SIMPÓSIO NACIONAL DE **OLIVICULTURA**

Inovar para a Sustentabilidade em Olivicultura

23, 24 e 25 de outubro de 2024 | INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA

---

# Livro de resumos

---

ORGANIZAÇÃO:



**Livro de Resumos**  
**X 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**

Nuno Rodrigues e Sandra Lamas

**Revisão editorial**

José Alberto Pereira e Paula Baptista

**Grafismo da capa**

Nuno Rodrigues

**ISBN**

978-972-8936-53-2

**Ano 2024**

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

## Organização

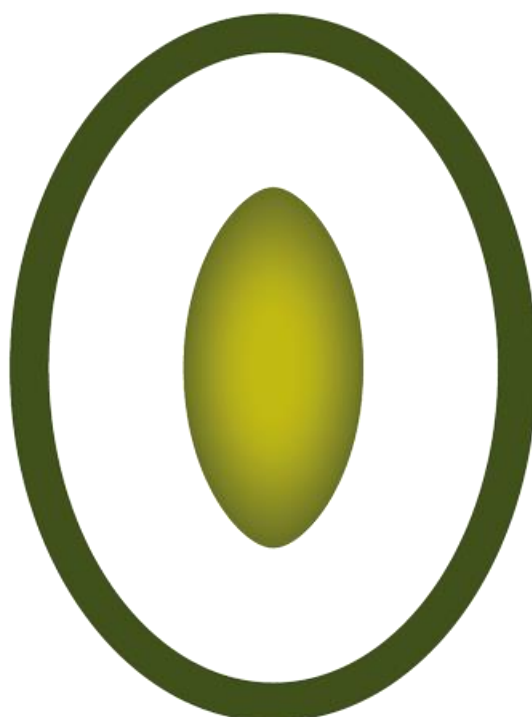


## Comissão Organizadora

Nuno Rodrigues (SusTEC/CIMO-IPB; APH) (Presidente da Comissão Organizadora)  
Ana Cristina Ramos (INIAV; APH)  
Daniela Ruano (SusTEC/CIMO/IPB)  
Francisco Pavão (APPITAD)  
Henrique Lopes (APPITAD)  
Isabel Rodrigues (SusTEC/CIMO/IPB)  
José A. Pereira (SusTEC/CIMO/IPB; APH)  
Nuno Ferreiro (SusTEC/CIMO/IPB)  
Paula Baptista (SusTEC/CIMO/IPB)  
Rosa Guilherme (CCDRC; APH)  
Sandra Lamas (SusTEC/CIMO/IPB)

## Comissão Científica

António Bento Dias (MED/U. Évora)  
António Cordeiro (INIAV)  
Célia Quintas (MED/U. Algarve)  
Concepción Muñoz Díez (U. Córdoba)  
Fátima Duarte (CEBAL-MED)  
Fátima Gonçalves (CITAB/UTAD)  
Fátima Peres (ESA - IPCB)  
Felícia Maria da Silva Fonseca (SusTEC/CIMO/IPB)  
Francisco Mondragão-Rodrigues (ESAE - IPPortalegre)  
Isabel Calha (INIAV)  
Paula Baptista (SusTEC/CIMO/IPB)  
Teresa Afonso do Paço (LEAF/ISA)



X

SIMPÓSIO NACIONAL DE  
**OLIVICULTURA**

Livro de Resumos

## Estimativa do tempo de vida útil do azeite com recurso a modelos cinéticos e empíricos: Revisão sistemática

**N. Ferreiro\***, N. Rodrigues, J.A. Pereira & A.M. Peres

CIMO, LA SusTEC, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, Bragança, 5300-253, Portugal. \*nuno.ferreiro@ipb.pt

### Resumo

A determinação do prazo de validade do azeite é crucial para garantir a sua classificação comercial e aumentar a confiança dos consumidores. A literatura identifica diferentes metodologias para determinar o tempo de vida útil do azeite, em geral baseadas em modelos cinéticos, modelos empíricos ou uma combinação de ambos. Os modelos podem ser desenvolvidos com base na evolução temporal de um único parâmetro de qualidade ou da composição do azeite, sob condições específicas de armazenamento, como temperatura, tipo de embalagem e exposição ou não à luz, ou num conjunto mais amplo de parâmetros, exigindo técnicas estatísticas multivariadas avançadas. Embora os modelos empíricos sejam precisos, a sua complexidade dificulta a sua implementação prática para não especialistas, limitando o seu uso generalizado na indústria do azeite. Este trabalho teve por objetivo avaliar as diferentes estratégias descritas recentemente na literatura para prever o tempo de vida útil do azeite durante o seu armazenamento. Foi feito um levantamento bibliográfico que se centrou num período temporal entre 2017 e a presente data. O levantamento bibliográfico realizado permitiu verificar que, em geral, o tempo de vida útil estimado é referente ao tempo durante o qual um dado azeite apresenta uma qualidade dentro dos limites legais para as categorias "virgem extra" ou "virgem". Das abordagens descritas na literatura pode ainda inferir-se que o índice de peróxidos é o parâmetro mais fiável para estimar o tempo de vida útil para o armazenamento de azeite com maior exposição ao ar, sendo o coeficiente de extinção a 268 nm, o parâmetro que permite uma estimativa mais robusta quando o azeite é armazenado com exposição limitada ao ar. Há, no entanto, uma lacuna significativa em modelos de previsão do prazo de durabilidade de alegações nutricionais ou de saúde, apesar sua relevância comercial e importância para os consumidores.

**Palavras-chave** – Modelos preditivos, armazenamento, oxidação, categoria comercial e alegações nutricionais.

**Agradecimentos** – Trabalho financiado pelo Projeto “SustainOlive. Azeite Biológico: implementação de estratégias inovadoras para a produção, valorização e consumo sustentáveis” (Ref. PRR-C05-i03-I-000187-LA9.5) e Projeto “Agenda VIIAFOOD – Plataforma de Valorização, Industrialização e Inovação Comercial Agroalimentar (n.º C644929456-00000040) financiados pelo Plano de Recuperação e Resiliência. Os autores agradecem também à FCT o apoio ao CIMO, UIDB/00690/2020 (DOI: 10.54499/UIDB/00690/2020) e UIDP/00690/2020 (DOI: 10.54499/UIDP/00690/2020); e ao SusTEC, LA/P/0007/2020 (DOI: 10.54499/LA/P/0007/2020). Financiamento nacional pela FCT, Fundação para a Ciência e a Tecnologia, no âmbito da celebração do contrato-programa de emprego científico com Nuno Rodrigues e da bolsa de doutoramento (2022.10072.BD) de Nuno Ferreiro.