



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

O-23 | Poderá a exploração do zambujeiro, *Olea europaea* var. *sylvestris* (Mill.) Lehr., contribuir para a produção de azeites diferenciados?

Nuno Rodrigues^{1*}; Teresa Pinho²; 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

Nos últimos anos, tem havido no mercado uma procura crescente de produtos diferenciados, que se destaquem ou pelas características organolépticas ou pela sua riqueza em compostos específicos, como por exemplo os antioxidantes. Neste sentido, o zambujeiro, (*Olea europaea* var. *sylvestris*), também designado por oliveira brava, é uma fonte interessante de material quer do ponto de vista genético para programas de melhoramento, quer como possível fonte de produtos diferenciados. Contudo, a informação sobre as características das populações existentes no nosso país é ainda escassa. Neste trabalho, procedeu-se à caracterização de frutos e endocarpos, e dos óleos extraídos do fruto, de 12 amostras de diferentes populações no norte de Portugal. Para cada amostra, foram colhidos cerca de 2 kg de azeitonas, retirando uma subamostra de 40 frutos que foram caracterizados morfológicamente e respectivos endocarpos, de acordo com as fichas UPOV para caracterização de cultivares de oliveira. Dos frutos restantes foi extraído óleo por processos físicos, que foi caracterizado em termos de composição em ácidos gordos, tocoferóis, esteróis e compostos fenólicos. Os resultados indicam que há diferenças entre populações no que respeita aos frutos e endocarpos. O teor em gordura oscilou entre 5,75% e 8,14% expressos em matéria fresca. Os óleos são maioritariamente constituídos por ácido oleico (68,9% - 70,6%), seguido do palmítico (14,2% - 14,7%) e linoleico (7,9% - 9,9%). O α -tocoferol representou mais de 90% dos tocoferóis presentes, com valores entre 263 mg/kg e 503 mg/kg de óleo. O teor total em esteróis variou entre 1742 mg/kg e 2198 mg/kg de óleo e o β -sitosterol foi o composto maioritário. Foram identificados 14 compostos pertencentes a cinco famílias de compostos fenólicos. Os resultados indicam que os óleos de zambujeiro cumprem com os requisitos legais para serem classificados de azeite e são particularmente ricos em antioxidantes indo desta forma no sentido da tendência do mercado da procura de produtos diferenciados e com características benéficas para a saúde.

Palavras-chave: zambujeiro, relação polpa/caroço, teor em gordura, ácidos gordos, tocoferóis, esteróis, compostos fenólicos.