

VIII Simpósio Nacional de OLIVICULTURA

7 a 9
Junho de 2018
SANTARÉM



LIVRO DE RESUMOS

7 a 9 de junho, 2018
CNEMA, Santarém

Organização



FICHA TÉCNICA

Livro de Resumos
VIII 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

José Alberto Pereira
Nuno Rodrigues

Revisão editorial

Ana Cristina Ramos

Grafismo da capa

Ana Cristina Ramos

ISBN

978-972-8936-29-7

Ano 2018

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

Composição fenólica de azeites de seis variedades tradicionais de Trás-os-Montes

Nuno Rodrigues^{1,2}, Susana Casal³, Teresa Pinho³, António M. Peres^{1,4}, Paula Baptista¹, Albino Bento¹ & José Alberto Pereira¹

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

² Universidade de Léon, Departamento de Ingeniería Agrária, Av. Portugal, nº 41, 24071 Léon, Espanha.

³ REQUIMTE, Laboratório de Bromatologia e Hidrologia, FFUP, Rua de Jorge Viterbo Ferreira nº228 4050-313 Porto, Portugal.

⁴ Laboratório de Engenharia de Separação e Reação - Laboratório de Catálise e Materiais (LSRE-LCM), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal

Resumo

O azeite virgem é rico em diversos compostos com importante atividade biológica e benefícios para a saúde. Destes, destacam-se os compostos fenólicos, determinantes para as características sensoriais e para a proteção do azeite face à oxidação, aumentando o seu tempo de vida. Os teores destes compostos dependentes de diferentes fatores, como a variedade e o ano de produção. Neste sentido, este trabalho teve como objetivo a caracterização fenólica de azeites de seis variedades tradicionais de Trás-os-Montes: Lentisca, Madural, Rebolã, Redondal, Verdeal e Verdeal Transmontana, ao longo de quatro campanhas (2014-2017). Assim, colheram-se frutos em oliveiras centenárias na região de Mirandela, dos quais se extraiu azeite e avaliou a composição fenólica por HPLC/UV (COI/T.20/Doc No 29/Rev.1 2017). Foram identificados e quantificados 13 compostos pertencentes a cinco grupos fenólicos distintos, num total que variou de 354 a 595 mg/kg. O grupo maioritário foi o dos secoiridoides, onde se destacaram os derivados da oleuropeína, com teores a variar entre 7 mg/kg de azeite na cv. Verdeal Transmontana (2016) e 367 mg/kg de azeite na cv. Lentisca (2016). Por ordem de importância surgiram, na generalidade das variedades, a apigenina, a luteolina, o ácido *p*-cumárico, o tirosol, o ácido cinâmico, o hidroxitirosol, o ácido vanílico, a vanilina, a metil-luteolina, o ácido ferúlico e o ácido *o*-cumárico. Na generalidade dos anos, os maiores teores encontrados registaram-se na cv. Verdeal, seguida da cv. Lentisca enquanto os menores foram observados na cv. Verdeal Transmontana. Os resultados obtidos indicam também que o ano tem uma influência marcada na composição fenólica dos azeites, observando-se teores superiores em 2016 e os inferiores em 2017, o que estará relacionado com as condições climáticas durante o ciclo de produção da oliveira.

Palavras-chave: Variedades regionais, oleuropeína, variação inter-anual.