



IX

SIMPÓSIO NACIONAL DE OLIVICULTURA

25 a 27 Outubro 2021

INIAV | Oeiras

“Tecnologia e Circularidade na Olivicultura”

Livro de resumos

INIAV | Oeiras 2021

Organização



Livro de Resumos
IX 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

Ana Cristina Ramos
José Alberto Pereira
Nuno Rodrigues

Revisão editorial

Nuno Rodrigues

Grafismo da capa

Nuno Rodrigues

ISBN

978-972-8936-41-9

Ano 2021

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



Índice

NOTA PRÉVIA	9	
Programa	10	
Painéis	15	
Resumos	20	
Sessão Temática I: Proteção da Oliveira		
Comunicação plenária	21	
Projeto NOVATERRA: soluções sustentáveis para a redução do uso de pesticidas no olival	22	
Comunicações Orais	23	
OLEAdapt – Uma nova estratégia para a resiliência e sustentabilidade da olivicultura face às alterações climáticas	24	
Distribuição de ninfas de Aphrophoridae em plantas do coberto vegetal e comunidade adulta de Cicadomorpha em Olivais transmontanos: Estudo de potenciais vetores de <i>Xylella fastidiosa</i>	25	
A gafa vai mudar? Espécies de <i>Colletotrichum</i> em Portugal.....	26	
Proteção da oliveira contra vírus utilizando OMMV como vetor de silenciamento.....	27	
Efeitos da gestão da vegetação nas comunidades de plantas associadas aos olivais tradicionais do Baixo Alentejo	28	
Sessão Temática II: Sistemas e Técnicas Culturais I		29
Comunicação plenária	29	
A importância dos recursos genéticos na valorização da olivicultura	30	
Comunicações Orais	31	
Enraizamento <i>ex vitro</i> em oliveira (<i>Olea europaea</i> L.) cv. ‘Galega vulgar’.....	32	
Fenologia da floração e endurecimento do endocarpo em variedades de azeitona de mesa... ..	33	
Efeito da aplicação de bioestimulante no desenvolvimento da azeitona das cultivares ‘Arbequina’ e ‘Galega’ sujeitas a défice hídrico	34	
Relação da produção por árvore e da eficiência produtiva com o volume de copa em olivais de variedades tradicionais portuguesas	35	
Poda do olival tradicional em três cortes: um novo conceito de poda que reduz os custos e assegura produtividade.....	36	
Soluções mecanizadas alternativas de poda e colheita para olivais de variedades portuguesas – resultados preliminares.....	37	
Soluções alternativas de poda para renovação de olival em sebe	38	
Avaliação de tecnologia para distribuição de composto orgânico na linha do olival – Go Tecolive	39	



Caracterização da qualidade da água de rega utilizada em olivais em sebe no Alentejo	40
Fertilização do olival baseada no método de otimização dinâmica	41
Produção de azeitona e propriedades do solo em olival de sequeiro após a aplicação de biochar, zeólitos e fungos micorrízicos	42
Sessão Temática III: Sistemas e Técnicas Culturais II	
Comunicação plenária	43
A aplicação da deteção remota na monitorização de olivais tradicionais de montanha	44
Sessão Temática IV: Tecnologia, Qualidade, Economia e Inovação	
Comunicação plenária	45
Olival Circular - Biotecnologia aplica à sustentabilidade do olival e à fertilizada do solo	46
Comunicações Orais	47
Azeitona ‘Galega’, ‘Cobrançosa’, ‘Picual’ e ‘Arbequina’ em olivais de Castelo Branco e Viseu - Comparação de rendimentos e composição química dos seus azeites	48
Poderá a gafa impedir a utilização da alegação de saúde sobre polifenóis do azeite?	49
Efeito da posição do fruto na árvore na qualidade e atividade antioxidante dos azeites da cv. Santulhana.....	50
Aceitação de diferentes tipos de azeite da região de Trás-os-Montes.....	51
Desenvolvimento de produtos diferenciados a partir de azeitona de mesa	52
Otimização do processo industrial de compostagem de bagaço de azeitona no nordeste de Portugal	53
Práticas de sustentabilidade como técnicas emergentes e inovadoras na cadeia de valor da oliveira tradicional.....	54
Será a adição de extratos ricos em carotenóides benéfica para o azeite?	55
Cadeia de valor do azeite biológico: governação e diversidade	56
Comunicações em painel	57
Sessão Temática I: Proteção da Oliveira	
Existem associações específicas entre artrópodes e plantas em floração no olival trasmontano?	59
Avaliação do impacto de diferentes práticas de manutenção do solo do olival na abundância e riqueza da fauna epígea	60
Diversidade e abundância de Crisopídeos (Neuroptera: Chrysopidae) em olivais Trasmontanos	61
Diversidade funcional de aranhas epígeas no agroecossistema olival em Trás-os-Montes (Portugal): estudo comparativo entre a área de cultura e a área seminatural adjacente	62
Presença e distribuição sazonal de <i>Chrysoperla Carnea</i> (Neuroptera: Chrysopidae) em olivais de Trás-os-Montes	63



Será a adição de extratos ricos em carotenóides benéfica para o azeite?

M^a Carmen Murillo-Cruz¹, Ruperto Bermejo-Román¹, António M. Peres², José Alberto Pereira² & Nuno Rodrigues^{2*}

¹Departamento de Química Física y Analítica, Universidad de Jaén, Escuela Politécnica Superior de Linares, 23700 Linares, España

²Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus Santa Apolónia, 5300-253, Bragança, Portugal; *nunorodrigues@ipb.pt

Resumo

O enriquecimento de géneros alimentícios com extratos ricos em carotenoides tem vindo a ganhar importância pelo efeito que estes compostos têm ao nível do incremento da atividade antioxidante e efeitos positivos na saúde. No caso do azeite, muito rico nutricional e sensorialmente, a adição de carotenoides aumenta o seu poder funcional e nutricional. Nesse sentido, este trabalho teve por objetivo estudar a adição de extratos ricos em β -caroteno e luteína (0,00; 0,05; 0,10; e 0,15 mg / mL de azeite) a azeites virgem extra da cv. Arbequina, e avaliar o seu efeito na qualidade (acidez, índice de peróxidos, coeficientes de extinção no UV e análise sensorial), estabilidade oxidativa pelo método Rancimat, cor. Os resultados mostraram que a adição de β -caroteno não influenciou significativamente nos parâmetros de qualidade, nem na estabilidade oxidativa. No caso da luteína, verificaram-se algumas alterações nos parâmetros de qualidade, sem, no entanto, comprometer os valores estipulados pelo Regulamento Europeu para a classificação de azeite virgem extra. Também ao nível da estabilidade oxidativa foram observados decréscimos nos seus valores. A adição de extratos influenciou significativamente na cor, atividade antioxidante e características sensoriais dos azeites fortificados. A aplicação de uma língua eletrónica potenciométrica aos diferentes azeites permitiu uma discriminação correta de mais de 90% dos azeites o que faz com que seja uma ferramenta eficaz para uma classificação de azeites enriquecidos com diferentes concentrações adicionadas podendo ser usado no seu controlo de qualidade.

Palavras-chave – Enriquecimento, β -caroteno, luteína, qualidade.