



V Santarém 2009 SIMPÓSIO NACIONAL DE OLIVICULTURA

24 26 de Setembro
Auditório da Escola Superior Agrária de Santarém

Resumos



www.esa.ipsantarem.pt

Quinta do Galinheiro, Apartado 310, 2001-904 Santarém
Tel.: 243 307 300 Fax: 243 307 301 e-mail: info@esa.ipsantarem.pt

www.aphorticultura.pt

APH - Associação Portuguesa de Horticultura
Instituição de Utilidade Pública



Sede: R. da Junqueira, 299, 1300-338 Lisboa
Tel: 213 623 094 Fax 213 633 719 e-mail: aph@aphorticultura.pt

Influência da cultivar nas características sensoriais de azeitonas verdes descaroçadas produzidas em Trás-Os-Montes

A. SOUSA¹; R. MALHEIRO¹; S. RODRIGUES¹; S. CASAL²; A. BENTO¹ & J.A. PEREIRA¹

¹ CIMO / Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, Apartado 1172, 5301-855 Bragança. jpereira@ipb.pt

² REQUIMTE/Serviço de Bromatologia, Faculdade de Farmácia do Porto, Rua Aníbal Cunha, 164, 4050-049 Porto.

As azeitonas verdes descaroçadas, regionalmente apelidadas de “*alcaparras*”, são um tipo de azeitona de mesa produzido de forma tradicional e muito apreciadas em Trás-os-Montes. Inicialmente, a produção deste tipo de azeitonas era vista como um aproveitamento de frutos caídos da oliveira, sobretudo a partir de meados e finais de Setembro, situação alterada hoje em dia devido ao preço que este produto atinge. Na elaboração deste tipo de azeitonas, os frutos são colhidos verdes, partidos, ocorrendo a separação do caroço e da polpa que fica quebrada em duas ou mais partes desiguais. A polpa é colocada em água, sendo esta substituída diariamente até que as azeitonas percam o amargor ou sejam consideradas “doces”. Nesta altura é-lhe adicionado sal e são temperadas a gosto. Na sua elaboração não tem sido tomada em consideração a cultivar, contudo, o consumidor por vezes mostra preferência na compra do produto de acordo com o produtor, local de proveniência ou venda. Neste sentido, pretendeu-se com o presente trabalho estudar a influência da cultivar na avaliação sensorial de azeitonas verdes descaroçadas elaboradas a partir das cinco cultivares mais expressivas de Trás-os-Montes. Assim, das cultivares Cobrançosa, Madural, Negrinha de Freixo, Santulhana e Verdeal Transmontana, foram processados lotes de azeitonas verdes descaroçadas monovarietais, à escala laboratorial, e avaliados sensorialmente por 33 consumidores que indicaram a sua preferência relativamente ao aroma, consistência, sabor e apreciação global. Os resultados obtidos indicam que de maneira geral as azeitonas da cv. Madural foram as que menos agradaram em todos os parâmetros avaliado. A cv. Negrinha de Freixo apresentou o melhor aroma e consistência, enquanto a cv. Verdeal Transmontana foi a preferida em termos de sabor e apreciação global.

Palavras-chave: azeitonas de mesa descaroçadas; “*alcaparras*”; cultivares; análise sensorial, atributos.