

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

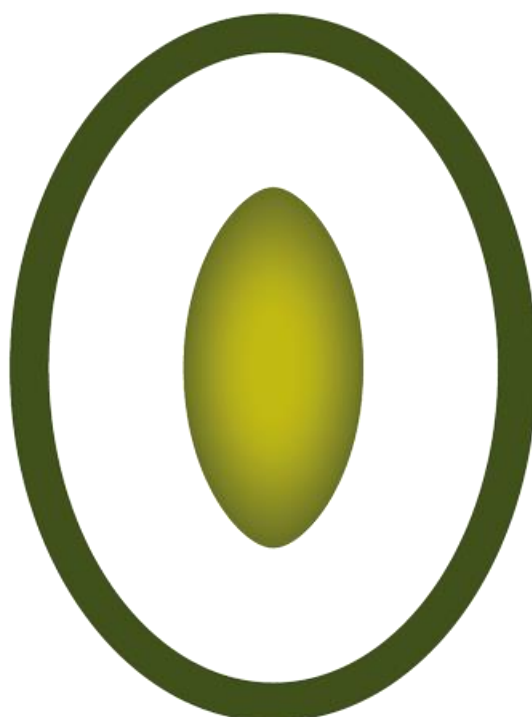
Nuno Rodrigues

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.



X

SIMPÓSIO NACIONAL DE
OLIVICULTURA

Livro de Resumos

Development of synthetic endophytic communities to limit the growth of the causal agent of olive anthracnose <i>Colletotrichum fioriniae</i>	108
Characterization of isolates of <i>Colletotrichum</i> spp. associated to olive anthracnose in Trás-os-Montes region	109
Aplicação de peptídeos e endófitos para o controlo da gafa da oliveira.....	110
Modulation of ROS and phenolic compounds during <i>Colletotrichum godetiae</i> infection in olive plants treated preventively with carob and pomegranate extracts	111
Utilização de sensores de refletância para avaliação de incidência de <i>Fusicladium oleagineum</i> (Castagne) e <i>Pseudocercospora cladosporioides</i>	112
Olival e oliveiras: Ameaças micro, emergência macro.....	113
Oomicetas: ameaça de doença radicular em oliveira	114
Digitalização do olival (sequeiro e regado) e gestão do solo para a sua conversão em sequestrador de CO ₂	115
Relevância da bioclimatologia na gestão do olival.....	116
O contributo da pós-graduação em gestão sustentável do setor olivícola na promoção das boas práticas	117
Sessão IV:	119
Tecnologia de produtos do olival	119
Apetência tecnológica e desafios associados à digitalização de pequenos olivicultores e lagares em Portugal.....	120
Aplicação de diferentes ácidos no ajuste de pH na fermentação natural da azeitona de mesa	121
Estudo do efeito do ajuste inicial do pH na fermentação natural da azeitona de mesa	122
Estudo das condições de termobatedura, à escala piloto, no rendimento de extração e características do azeite.....	123
Comparação de metodologias de extração para avaliação da alegação de saúde “Polifenóis no Azeite”	124
Caraterização do Azeite de Genótipos Centenários e Milenares da Cultivar ‘Galega vulgar’: Tradição & Qualidade.....	125
Caraterização da fração volátil e sensorial de azeites de oliveiras centenárias de Trás-os-Montes	126
Efeitos da aplicação de composto orgânico à base de bagaço de azeitona na composição e qualidade do azeite: um estudo de caso.....	127
Efeito da idade da planta na biometria e atividade antioxidante das azeitonas da cv. Verdeal Transmontana	128
Efeito do tipo de embalagem e temperatura de armazenamento na composição e qualidade de azeite virgem extra.....	129

Efeito do tipo de embalagem e temperatura de armazenamento na composição e qualidade de azeite virgem extra

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

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

Resumo

O azeite é uma das gorduras mais importantes da dieta mediterrânica, valorizado pelas suas propriedades nutricionais e pelos benefícios à saúde. Contudo, a forma como este é armazenado pode afetar a sua qualidade levando ao aparecimento de odores e sabores desagradáveis como é o exemplo do ranço. Embalagens de diferentes materiais têm sido utilizadas para armazenar azeite. No entanto ainda há um conhecimento limitado sobre que material é o mais adequado para preservar as características físico-químicas, nutricionais e sensoriais do azeite. Assim, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o comportamento de dois tipos de azeites virgem extra com diferentes intensidades de frutado verde (suave e intenso) quando armazenados em diferentes tipos de embalagens (plástico, vidro, lata e bolsa) a diferentes temperaturas (10, 20, 30 e 40 °C). Foi avaliado o comportamento do azeite ao longo do tempo com a realização de análises periódicas (tempo 0, e ao fim de 3 e 6 meses). Foram determinados os parâmetros de qualidade (acidez, índice de peróxidos, coeficientes de extinção específica no ultravioleta), atividade antioxidante e perfil sensorial descritivo. Os resultados obtidos, demonstraram que a temperatura de 40°C é aquela onde foi observada maior degradação do azeite ao nível da qualidade principalmente ao fim de 6 meses, em especial quando armazenado em garrafas de vidro. Este resultado poderá ser atribuído ao maior espaço de cabeça na embalagem de vidro em comparação com as outras embalagens testadas. Verificou-se também um aumento do teor em fenóis totais no tempo 6 no azeite suave armazenado nas bolsas a 30°C, bem como no azeite intenso armazenado nas bolsas a 40°C. Aos 6 meses a análise sensorial revelou a presença de ranço no azeite suave armazenado em latas e em bolsas a 10 e 30 °C. Estes resultados são ainda preliminares, sendo necessário continuar o ensaio por um período mais extenso.

Palavras-chave – Embalagens, temperatura, tempo de armazenamento e oxidação.

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.