



V Santarém 2009 SIMPÓSIO NACIONAL DE OLIVICULTURA

24 26 de Setembro
Auditório da Escola Superior Agrária de Santarém

Resumos



www.esa.lpsantarem.pt

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

Qualidade microbiológica de azeitonas de mesa comercializadas em Portugal

A.P. PEREIRA; J.A. PEREIRA; A. BENTO & L. ESTEVINHO

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

As azeitonas de mesa são um componente importante da dieta mediterrânica sendo consumidas em larga escala no mundo inteiro. São vários os métodos utilizados no seu processamento, sendo os mais comuns a fermentação ao natural, o método Sevilhano e o método Californiano. Os diferentes tipos de tratamento têm por objectivo produzir no fruto uma série de transformações, consequência de processos físico-químicos e microbiológicos, que o fazem adquirir as características organolépticas de cor, sabor e textura, permitindo por outro lado a sua conservação. Neste trabalho pretendeu-se proceder à caracterização microbiológica de azeitonas de mesa comercializadas em Portugal, no que respeita à sua segurança microbiológica, de acordo com os diferentes métodos usados na sua produção. Para tal, em 35 amostras, de diferentes tipos e métodos de tratamento, nomeadamente azeitona da cultivar Galega de fermentação natural (AGFN), azeitona mista de fermentação natural (AMFN), azeitona verde (AV), azeitona preta oxidada (APO) e azeitona mista de fermentação natural, proveniente de produtores tradicionais e do Comércio Tradicional da Região de Trás-os-Montes (ACT), procedeu-se à análise microbiológica da polpa da azeitona e do molho de cobertura. Determinou-se também pH da polpa e do molho de cobertura e identificaram-se as leveduras isoladas nas amostras. Procedeu-se ainda à verificação da conformidade da informação dos rótulos com a legislação em vigor.

Os resultados indicam que de modo geral, as azeitonas são um produto alimentar seguro para o consumidor com excepção de quatro amostras ACT, impróprias para consumo com contaminação de *Staphylococcus aureus*. Em oito das amostras avaliadas foi detectado um número elevado de microrganismos indicadores de contaminação fecal, o que revela a necessidade de otimizar os procedimentos de higiene durante o processo de produção de modo a melhorar a qualidade e segurança das azeitonas de mesa. Durante o trabalho foram isoladas sete leveduras da polpa e molho de cobertura, sendo *Candida boidinii* a mais frequente na polpa e *Candida krusei* a dominante no molho de cobertura. Não se registaram diferenças assinaláveis entre os valores de pH na polpa e no molho de cobertura, enquanto na rotulagem, verificou-se o cumprimento das menções genéricas por um maior número de amostras que as menções específicas.

Palavras-chave: azeitona de mesa, qualidade microbiológica, segurança alimentar.