



# 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.

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 <sub>2</sub> .....	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
<b>Sessão IV:</b> .....	119
<b>Tecnologia de produtos do olival</b> .....	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

## Estudo das condições de termobatedura, à escala piloto, no rendimento de extração e características do azeite

**D. Ruano\***, T. Souza, N. Ferreira, S. Lamas, A.M. Peres & N. Rodrigues

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

### Resumo

Para esclarecer o impacto da quantidade de pasta de azeitona (e, indiretamente, da área de transferência de calor), do tempo e da temperatura de batedura, no rendimento de extração, qualidade (acidez, índice de peróxidos e coeficientes de extinção), atividade antioxidante (DPPH e fenóis totais), e perfil sensorial do azeite desenvolveu-se um trabalho, realizado à escala laboratorial com o sistema Abencor. As condições de operação estudadas foram: 350 e 700 g de pasta (com áreas de transferência de calor de 220 e 350 cm<sup>2</sup>, respetivamente); 30, 45 e 60 min; e 25, 32 e 40° C. O rendimento de extração aumentou com a quantidade de pasta tratada e o tempo de batedura, sendo mais elevado à temperatura mais baixa. Relativamente aos parâmetros de qualidade, não foram observadas tendências claras, no entanto, todos os azeites apresentaram valores para ser classificados como azeite virgem extra. Do ponto de vista sensorial, foram detetadas notas de cozido nos azeites extraídos a 32°C (45 ou 60 min) e 40°C (30, 45 ou 60 min), traduzindo-se numa descida da sua categoria comercial para azeite virgem. As intensidades dos atributos sensoriais positivos (7 olfativos e 10 gustativos) diminuíram, em geral, com o aumento da temperatura e do tempo de batedura, enquanto a sensação de cozido se intensificou com o aumento destes fatores. Maior quantidade de pasta de azeitona tratada teve um efeito positivo no aumento da intensidade dos atributos positivos, sem afetar a intensidade da sensação de cozido. A atividade antioxidante diminuiu com o aumento da massa, temperatura e tempo de batedura. A análise de resultados mostrou que os três fatores avaliados, bem como as suas interações, apresentam variações com significado estatístico, sendo que o tempo e, sobretudo, a temperatura, foram os fatores mais influentes nas variáveis estudadas.

**Palavras-chave** – Abencor, acidez, índice de peróxidos, coeficientes de extinção, DPPH e fenóis totais.

**Agradecimentos** – Trabalho financiado pelo Projeto “SustainOlive. Azeite Biológico: implementação de estratégias inovadoras para a produção, valorização e consumo sustentáveis” (Ref. PRR-C05-i03-l-000187-LA9.5), financiado 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 institucional com Nuno Rodrigues.