

# VIII Simpósio Nacional de OLIVICULTURA

7 a 9  
Junho de 2018  
SANTARÉM



## LIVRO DE RESUMOS

7 a 9 de junho, 2018  
CNEMA, Santarém

---

### Organização



## **FICHA TÉCNICA**

---

**Livro de Resumos**  
**VIII 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**

José Alberto Pereira  
Nuno Rodrigues

**Revisão editorial**

Ana Cristina Ramos

**Grafismo da capa**

Ana Cristina Ramos

ISBN

978-972-8936-29-7

Ano 2018

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

## Evolução das características físico-químicas e sensoriais de azeites aromatizados com manjeriço e orégãos

Marta Bobiano<sup>1</sup>, Marta Madureira<sup>1</sup>, Nuno Rodrigues<sup>1</sup>, António M. Peres<sup>2</sup> & José Alberto Pereira<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal. jpereira@ipb.pt

<sup>2</sup> Laboratório de Engenharia de Separação e Reação - Laboratório de Catálise e Materiais (LSRE-LCM), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal

### Resumo

A aromatização de azeites é uma prática ancestral e usual ao nível doméstico. Nas últimas décadas tem aumentado no mercado a disponibilização de azeites aromatizados com diferentes condimentos e temperos, muitas vezes como forma de valorização de azeites que não eram exuberantes do ponto de vista sensorial. Neste sentido, com o presente trabalho pretendeu-se avaliar o efeito da adição de dois agentes aromatizantes (orégãos e manjeriço) a dois azeites semelhantes classificados de virgem extra, do ponto de vista físico-químico, mas diferentes do ponto de vista sensorial, sendo um deles classificado de azeite virgem e o outro lampante. Em garrafas de 250 mL, e com cinco repetições por tratamento, procedeu-se à aromatização dos azeites com diferentes proporções de agente aromatizante, isto é, com 0,000, 0,011, 0,055 e 0,110g de aromatizante desidratado/Kg de azeite, e ao fim de 30 dias de contato procedeu-se à avaliação: - dos parâmetros de qualidade, acidez, índice de peróxidos, coeficiente de extinção específica  $K_{232}$  e  $K_{270}$  e análise sensorial descritiva; - da estabilidade oxidativa pelo método Rancimat; - teor em fenóis totais e atividade antioxidante pelo método de DPPH. Os resultados indicam não ter havido grandes alterações do ponto de vista físico-químico, para os dois azeites analisados e para as diferentes concentrações de agente aromatizante havendo apenas uma ligeira melhoria com a adição de orégãos. Ao nível sensorial, as concentrações mais elevadas mascaram em grande parte os defeitos encontrados. A resistência à oxidação piorou relativamente ao controlo para os azeites com aromatizantes e ao nível da atividade antioxidante não foram registadas alterações com significado.

**Palavras-chave:** azeites aromatizados, qualidade, características sensoriais, valorização.

**Agradecimentos:** O trabalho realizado foi financiado pelo Projeto POCI-01-0145-FEDER-006984-Associate Laboratory LSRE-LCM e Projeto Estratégico PEst-OE/AGR/UI0690/2014-CIMO.