

# 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.

## O uso de óleos essenciais na aromatização de azeites da cv. Arbequina

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.

<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

As características dos azeites vão evoluindo após extração, e no caso dos azeites da cv. Arbequina existem relatos que referem ter um tempo de prateleira curto em comparação com azeites extraídos de outras cultivares como as tradicionais portuguesas. No sentido de incrementar as características destes azeites e aumentar o seu tempo de prateleira, a adição de óleos essenciais tem mostrado resultados promissores. Neste sentido, com o presente trabalho pretendeu-se avaliar o efeito da adição de dois óleos essenciais (laranja doce e manjeriço) em azeites da cv. Arbequina extraídos com 12 meses de diferença, e avaliar as alterações que ocorrem. Para tal foram selecionados dois azeites, respetivamente com 3 e 15 meses após extração e em garrafas de 250 mL procedeu-se à adição de óleos essenciais (0,0%, 0,1% e 0,2% v/v) de manjeriço e laranja doce, obtidos por hidrodestilação, sendo feitas cinco repetições por tratamento. 15 dias após adição 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; - e teor em fenóis totais. Os resultados indicam que a adição de óleos essenciais não teve qualquer efeito na acidez dos azeites. Ao nível do índice de peróxidos parece haver uma melhoria com a adição dos óleos essenciais uma vez que se verificou uma redução no seu valor proporcional à quantidade de óleos adicionada, em comparação com a testemunha, enquanto os coeficientes de extinção específica  $K_{232}$  e  $K_{270}$  viram o seu valor incrementado. Os azeites com adição de óleo de laranja eram mais agradáveis do ponto de vista sensorial. O óleo essencial de manjeriço incrementou o teor em fenóis totais dos azeites enquanto o óleo de laranja teve um efeito inverso. Os azeites com adição de óleos essenciais viram a estabilidade oxidativa aumentada, maior no caso do manjeriço, o que poderá ter efeitos benéficos ao nível do tempo de prateleira.

**Palavras-chave:** Enriquecimento de azeites, valorização, qualidade.

**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.