

Livro de Resumos

VIII Congresso Ibérico de Ciências Hortícolas

7 > 10 junho 2017

Centro de Congressos de Coimbra

Convento de São Francisco



Organização:



FICHA TÉCNICA

Livro de Resumos
VIII Congresso Ibérico de Ciências Hortícolas
Coimbra, 07 a 10 junho 2017

Propriedade e edição
Associação Portuguesa de Horticultura (APH)
Rua da Junqueira, 299, 1300-338 Lisboa
Tel. 213 623 094
www.aphorticultura.pt

Coordenação
José Alberto Pereira

Revisão editorial
José Alberto Pereira

Grafismo da capa
Musse Ecodesign

Impressão
Hélder Fernandes Gomes

Tiragem
300 exemplares

ISBN:
978-972-8936-27-3

Impressão com o apoio de:

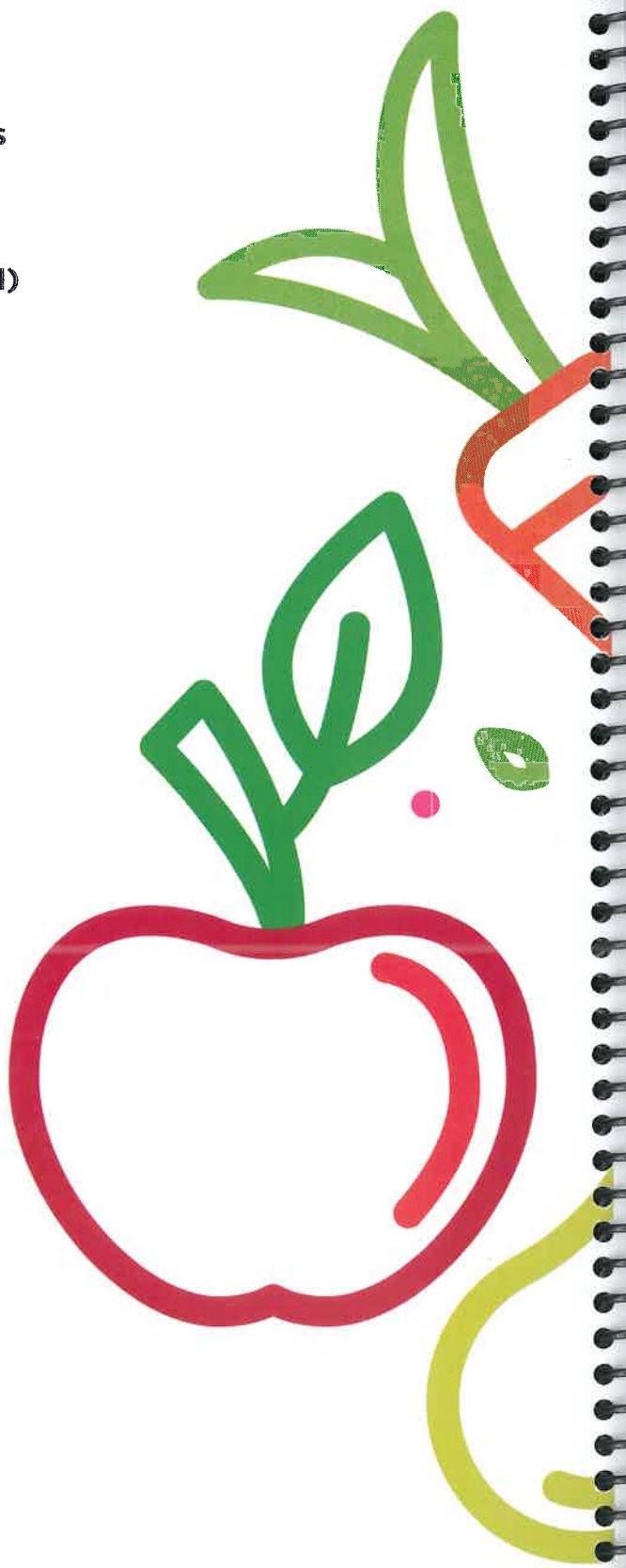


RECURSOS NATURAIS, AMBIENTE E SOCIEDADE Projecto LDC/AMB/00682/2015

ENTIDADES FINANCIADORAS:



APCIOS:



Azeites de oliveiras centenárias: estudo comparativo de duas épocas de colheita <i>N. Rodrigues, P. Baptista, A. Bento & J.A. Pereira</i>	182
--	-----

Sessão Temática: Rega e Fertilização 183

Comunicações Orais

Uso del riego subterráneo y riego parcial de raíces para mejorar la eficiencia productiva y económica del agua en limonero temprano <i>J.G. Pérez-Pérez, J.M. Robles, V.B. Quinto, J.L. Lozano, J. García-García, P. Botía</i>	185
---	-----

Red de dispositivos de bajo coste para la monitorización de parámetros ambientales relacionados con la gestión del agua y la energía en riego de horticolas <i>F. F. Martínez, M.J. Oates, M. Ferrández-Villena García, J.M. Molina Martínez, A. Fernández López & A. Ruiz Canales</i>	186
---	-----

Uso da água em rega deficitária e estimativa de coeficientes culturais num olival intensivo no Alentejo <i>N. Conceição, L. Tezza, M. Häusler, S. Lourenço, C. Pacheco & M.I. Ferreira</i>	187
---	-----

Uso eficiente del agua en los frutales del Sureste Español <i>A. Melián Navarro, M.D. de Miguel Gómez, A. Ruíz Canales & M.Á. Fernández-Zamudio</i>	188
--	-----

Estudos de fertilização em castanheiro com aplicação de calcário, azoto, fósforo, potássio ou boro <i>M. Arrobas, S. Afonso, I.Q. Ferreira, C. Correia, J. Moutinho-Pereira & M.Á. Rodrigues</i>	189
---	-----

Efeito da aplicação de composto na cultura de stevia (<i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni) <i>M. Reis, L. Coelho, G. Santos, U. Kienle, J. Beltrão</i>	190
---	-----

Painéis

Un sistema para manejar el riego en cultivos horticolas mediante la monitorización del estado del suelo <i>I. Nicolás, J.M. De la Rosa, J.A. López, P. Soto, R. Torres, A. Pérez & R. Domingo</i>	192
--	-----

Azeites de oliveiras centenárias: estudo comparativo de duas épocas de colheita

N. Rodrigues^{1,2}, P. Baptista¹, A. Bento¹ & J.A. Pereira¹

¹CIMO, Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança, Campus Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal. jpereira@ipb.pt

²Universidad de León, Departamento de Ingeniería Agrária, Av. Portugal, nº 41, 24071 León, España.

Resumo

A época de colheita da azeitona é um fator determinante da qualidade dos azeites. No entanto, a prática de colheita antecipada tem ainda grande resistência por parte de muitos produtores, maioritariamente no olival tradicional. Neste trabalho estudou-se a influência de duas épocas de colheita, uma temporã e outra tardia, nas características de qualidade, sensoriais e estabilidade dos azeites extraídos de exemplares de oliveiras centenárias. Numa exploração da região de Mirandela procedeu-se à colheita de frutos, de oito oliveiras, na primeira semana de novembro, quando a maioria se encontrava com coloração verde violácea, e na primeira semana de janeiro, com os frutos completamente negros. Os azeites, extraídos numa linha Abencor, foram avaliados nos parâmetros de qualidade (acidez, índice de peróxidos, coeficientes de extinção e avaliação sensorial), estabilidade oxidativa pelo método Rancimat e teor em fenóis totais (expressos em mg/Kg de azeite). Os resultados indicam não ter havido influência da época de colheita ao nível da acidez (em média 0,2% em ácido oleico) e do K_{270} , em média 0,12. Todos os restantes parâmetros avaliados foram influenciados pela época de colheita, com incrementos ao nível do índice de peróxidos, que passou de $2,86 \pm 1,08$ mEq.O₂/Kg de azeite para $6,96 \pm 1,59$ mEq.O₂/Kg de azeite e dos valores de K_{232} , com valores médios de $1,42 \pm 0,27$, na primeira colheita, para $1,56 \pm 0,43$ na segunda. Da primeira para a segunda colheita verificou-se uma diminuição do teor em fenóis totais, de $103,3 \pm 14,7$ mg/Kg para $88,9 \pm 10,2$ mg/Kg e da estabilidade oxidativa de $18,3 \pm 6,7$ horas para $12,0 \pm 4,6$ horas, com uma perda média de 33%. Sensorialmente nos azeites extraídos de azeitonas colhidas tardiamente, o frutado foi menos intenso e maduro, enquanto na colheita temporã era verde, mais intenso e os azeites eram mais complexos.

Palavras-chave: Qualidade, avaliação sensorial, estabilidade oxidativa.

Agradecimentos: Este trabalho é financiado pelo ProDer no âmbito do projeto “OliveOld - Identificação e caracterização de oliveiras centenárias para a obtenção de produtos diferenciados”, pela Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT, Portugal) e pelo FEDER no âmbito do programa PT2020 pelo apoio financeiro ao CIMO (UID/AGR/00690/2013). O primeiro autor agradece ainda a atribuição de uma Bolsa de Doutoramento (ref. SFRH/BD/104038/201) pela FCT.