



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

Actividade antioxidante de azeitonas verdes descaroçadas produzidas em Trás-os-Montes: estudo do efeito da cultivar

R. MALHEIRO¹; A. SOUSA¹; S. CASAL²; A. BENTO¹ & J.A. PEREIRA¹

¹ CIMO / Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, Apartado 1172, 5301-855 Bragança. jpereira@ipb.pt

² REQUIMTE/Serviço de Bromatologia, Faculdade de Farmácia do Porto, Rua Aníbal Cunha, 164, 4050-049 Porto.

A azeitona de mesa é parte integrante da dieta Mediterrânica, sendo considerada uma fonte importante de antioxidantes. Em Trás-os-Montes, no início do Outono, são processadas de forma artesanal um tipo de azeitona de mesa denominada “*alcaparras*”. Para o seu processamento, os frutos são colhidos verdes, partidos, retirado o caroço e introduzidos em água, mudada diariamente, durante aproximadamente uma semana até que possam ser consumidos. De uma maneira geral, o factor cultivar não é tido em conta no processamento, apesar de apresentarem composição química e propriedades tecnológicas distintas. Assim, com o presente trabalho pretendeu-se estudar o efeito da cultivar na actividade antioxidante das “*alcaparras*”. Neste sentido, foram processados lotes de azeitonas verdes descaroçadas monovarietais, à escala laboratorial das cultivares Cobrançosa, Madural, Negrinha de Freixo, Santulhana e Verdeal Transmontana. De cada cultivar foram obtidos extractos aquosos (em triplicado) onde foi avaliada a actividade antioxidante através dos métodos do poder redutor e efeito bloqueador dos radicais livres de DPPH (2,2-difenil-1-picrilhidrazilo). Os resultados obtidos indicam que as azeitonas verdes descaroçadas apresentam um grande poder antioxidante com valores de EC₅₀ menores que 2 mg/ml de extracto, o que prova o elevado potencial biológico deste tipo de alimento. Verificou-se um efeito marcado da cultivar nos valores observados sendo que os melhores resultados, com EC₅₀ mais baixos, para ambos os métodos, foram obtidos nas azeitonas processadas com as cv. Cobrançosa e Verdeal Transmontana enquanto que os valores mais elevados de EC₅₀, a que corresponde menor actividade antioxidante, se registaram nas cv. Madural e Negrinha de Freixo.

Palavras-chave: azeitonas de mesa descaroçadas; “*alcaparras*”; cultivares; actividade antioxidante.