



VI Simpósio Nacional de *Olivicultura*

Mirandela 2012

Livro de Resumos

FICHA TÉCNICA

Livro de Resumos
VI Simpósio Nacional de Olivicultura
Mirandela, 15 - 17 novembro 2012

Propriedade e edição

Associação Portuguesa de Horticultura (APH)
Rua da Junqueira, n.º 299, 1300-338 Lisboa
Tel. 213623094
<http://www.aphorticultura.pt/>

Coordenação

José Alberto Pereira

Revisão editorial

Maria Elvira Ferreira

Grafismo da capa

Francisco Barreto

Impressão

Dossier - Comunicação e Imagem, Lda.

Tiragem

175 exemplares

Qualidade do azeite e sua relação com a cultivar e o clima em Portugal

J.P. Melo-Abreu¹, F.B. Maia², P. Vasconcelos³, A.C. Ribeiro⁴, N.W.G. Barba², F. Barros⁵, A.M. Cordeiro⁵ & A.Neves⁶

¹CEER, Instituto Superior de Agronomia, Universidade Técnica de Lisboa (TULisbon), Tapada da Ajuda, Lisboa. jpabreu@isa.utl.pt

²Escola Superior Agrária de Santarém, São Pedro, 2000 Santarém.

³Laboratório Estudos Técnicos (LET), Instituto Superior de Agronomia, Tapada da Ajuda, Lisboa.

⁴CIMO/Escola Superior Agrária de Bragança Instituto Politécnico de Bragança, Bragança.

⁵INIav, I.P., Apartado 6, 7350-900 Elvas.

⁶FCT, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade do Algarve, 8000-139 Faro.

Resumo

A qualidade do azeite pode ser um elemento diferenciador, permitindo a prática de melhores preços num mercado cada vez mais competitivo. Os constituintes que mais têm sido apontados como tendo propriedades benéficas para a saúde são a composição ácida elevada em monoinsaturados, os valores elevados de tocoferóis, nomeadamente do α -tocoferol (vitamina E), e de polifenóis. A cultivar, a temperatura e o índice de maturação são variáveis que influenciam alguns dos parâmetros que estão associados à qualidade do azeite.

No âmbito do projeto Futurolive, financiado pela FCT, as cultivares Arbequina, Cobrançosa, Galega, Picual e Verdeal foram ensaiadas em Mirandela, Santarém, Elvas e/ou Moncarapacho (Algarve) durante 2 anos. Fizeram-se medições nas plantas, na atmosfera e no solo. No azeite extraído em todas as localizações e olivais, fizeram-se análises detalhadas (análise sensorial, acidez, índice de peróxidos, espectrofotometria, horas rancimat, tocoferóis, polifenóis, esteróis, ácidos gordos totais, e triglicéridos).

Todas as amostras foram classificadas como azeite Virgem Extra, obtiveram na análise sensorial uma classificação final igual ou superior a 6,5 e índices de peróxidos, na generalidade dos casos, muito inferiores a 20 meq O₂ kg⁻¹. As cultivares Picual e Verdeal distinguiram-se por valores muito superiores de horas de rancimat, A 'Cobrançosa' e 'Galega' apresentam os valores mais elevados de α -tocoferol. A concentração de polifenóis e de ácido oleico foi mais elevada na 'Verdeal' e 'Picual'.

A localização parece ter influência nos teores de α -tocoferol, sendo que em Mirandela estes teores foram consistentemente mais elevados. Os teores de polifenóis são muito influenciados pelo índice de maturação.

Relações entre a temperatura durante a maturação e as concentrações dos principais parâmetros associados à qualidade são apresentadas e discutidas. Consequências do aumento da temperatura devido às alterações climáticas são discutidas.

Palavras-chave: oliveira, *Olea europaea* L., qualidade do azeite, aquecimento global, composição do azeite.