



VI Simpósio Nacional de *Olivicultura*

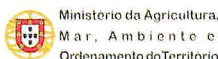
Mirandela 2012

Livro de Resumos

Parceiros



Patrocinadores



Media Partner



VI Simpósio Nacional de Olivicultura

- 3.11. Estudo da artropodofauna em *Chondrilla juncea* L. e sua importância na manutenção da fauna auxiliar em olivais.
V. Coelho, A. Bento, L. Mota, A. Mexia & J.A. Pereira
- 3.12. Diversidade de plantas da cobertura vegetal herbácea do olival e sua correlação com a diversidade de artrópodes.
M. Villa, S.A.P. Santos, C. Aguiar, L. Mota, J.A. Pereira & A. Bento
- 3.13. Efeito da intensificação cultural na diversidade de Araneae no solo dos olivais da região Alentejo.
A. Silva, J. Benhadi-Marín, S.A.P. Santos, J.A. Pereira, A. Bento, C. Gonçalves & M. Patanita
- 3.14. Monitorização da mosca-da-azeitona (*Bactrocera oleae* (Rossi)) nos pomares de oliveiras do Porto Martins, Ilha Terceira, Açores.
C.M.G. Meneses, D.J.H. Lopes & M.M.B Correia

Sessão IV – TECNOLOGIA E QUALIDADE

- 4.1. Estudos preliminares de avaliação sensorial de novos produtos elaborados a partir da azeitona.
A.S. Queirós, A. Vale, M.F. Costa, C. Aurindo, A.M. Jordão & A.C. Correia
- 4.2. Formulações de pasta de azeitona transmontanas com diferentes especiarias e temperos e sua caracterização sensorial.
N. Rodrigues, J.A. Pereira, T. Gomes, A. Bento & E. Ramalhosa
- 4.3. Aspetos morfológicos e químicos de “Azeitonas de mesa mistas ao natural” produzidas de forma tradicional em Trás-os-Montes.
F. Nogueira, S. Casal, A. Bento & J.A. Pereira
- 4.4. Atividade antioxidante e perfil fenólico de pasta de azeitona preparadas com azeitonas transmontanas.
N. Rodrigues, A. Sousa, A. Bento, E. Ramalhosa & J.A. Pereira
- 4.5. Actividade enzimática de leveduras isoladas na fase final de fermentação natural de mesa da região de Trás-os-Montes.
F. Nogueira, P. Mendes, J.A. Pereira & E.L. Pereira
- 4.6. Potencial probiótico das bactérias lácticas da azeitona e produção de azeitona probiótica.
M. Alves, C. Peres, L. Moreira, M.J. Carvalho, A. Hernández & C. Peres
- 4.7. Controlo microbiológico de pastas de azeitona processadas com diferentes especiarias e temperos.
N. Rodrigues, J.A. Pereira, A. Bento, E. Ramalhosa & E.L. Pereira
- 4.8. Qualidade microbiológica de azeitonas de mesa provenientes de produtores artesanais de Trás-os-Montes.
F. Nogueira, P. Mendes, J.A. Pereira & E.L. Pereira
- 4.9. Determinação da data óptima de colheita de azeitonas de diferentes cultivares.
N. Costa, I. Baer, E. Rosa, A. Cordeiro, M.L. Calado, T. Carvalho, J.C. Fernandes, N. Morais, M. Patanita & P. Jordão

Qualidade microbiológica de azeitonas de mesa provenientes de produtores artesanais de Trás-os-Montes

F. Nogueira, P. Mendes, J.A. Pereira & E.L. Pereira

Centro de Investigação de Montanha (CIMO)/Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Sta Apolónia, Apt. 1172, 5301-854 Bragança, Portugal. epereira@ipb.pt

Resumo

As azeitonas de mesa são um alimento importante da dieta Mediterrânica, e devido à sua composição química, um elevado teor em compostos fenólicos, algumas vitaminas e uma gordura maioritariamente monoinsaturada, são-lhe atribuídos diferentes benefícios para a saúde. Em Portugal, a elaboração de azeitonas de mesa tem uma larga tradição, sobretudo nas regiões do interior, onde Trás-os-Montes se insere, representando uma fonte económica importante para os produtores tradicionais. Nestes produtores, as azeitonas são geralmente comercializados a granel e por isso sujeitas a contaminações microbianas, podendo constituir um risco para a saúde dos consumidores.

O presente trabalho pretendeu avaliar a qualidade microbiológica de azeitonas de mesa obtida de produtores artesanais da região. Para o efeito, recolheram-se 8 amostras em condições de assepsia de diferentes produtores e avaliaram-se os seguintes parâmetros microbiológicos: microrganismos mesófilos totais, leveduras, coliformes totais, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* spp. e esporos de clostrídios sulfito redutores. Na polpa de azeitona a população de mesófilos variou de 1×10^2 a 6×10^4 e a de leveduras de 2×10^2 a 6×10^5 UFC/g; enquanto na salmoura oscilou de 9×10^2 a 2×10^5 e de 8×10^2 a 1×10^6 UFC/mL, respectivamente. Nenhuma das amostras analisadas revelou a presença de microrganismos indicadores de contaminação fecal, bem como microrganismos patogénicos, como sejam *S. aureus* e *Salmonella* spp.. Estes resultados sugerem que as azeitonas de mesa da região de Trás-os-Montes são processadas em boas condições de higiene não apresentando perigos microbiológicos para a segurança do consumidor.

Palavras-chave: azeitona de mesa, fermentação natural, segurança alimentar, microrganismos patogénicos.

Trabalho financiado no âmbito do Projecto SUB-IOC-TEC 11/12 "Table olives from the northeast of Portugal: Contribution for their characterization and promotion".