



IX

SIMPÓSIO NACIONAL DE OLIVICULTURA

25 a 27 Outubro 2021

INIAV | Oeiras

“Tecnologia e Circularidade na Olivicultura”

Livro de resumos

INIAV | Oeiras 2021

Organização



Instituto Nacional de
Investigação Agrária e
Veterinária, I.P.

utad



INSTITUTO POLITÉCNICO
DE BRAGANÇA



COTHN
CENTRO OPERATIVO E TECNOLÓGICO
DA HORTICULTURA NACIONAL
CENTRO DE COMPETÊNCIAS

Livro de Resumos
IX 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

Ana Cristina Ramos
José Alberto Pereira
Nuno Rodrigues

Revisão editorial

Nuno Rodrigues

Grafismo da capa

Nuno Rodrigues

ISBN

978-972-8936-41-9

Ano 2021

Esta publicação reúne as comunicações apresentadas no IX Simpósio Nacional de Olivicultura sob a forma de resumos.



Organização



Instituto Nacional de
Investigação Agrária e
Veterinária, I.P.



COTHN
CENTRO OPERATIVO E TECNOLÓGICO
HORTOFRUTÍCOLA NACIONAL
CENTRO DE COMPETÊNCIAS

utad



INSTITUTO POLITÉCNICO
DE BRAGANÇA

Comissão Organizadora

Ana Cristina Ramos (INIAV; APH)
Ana Paula Nunes (COTHN-CC)
Carlos Correia (UTAD)
Kevin Silva (CIMO/IPB)
Nuno Ferreiro (CIMO/IPB)
Nuno Rodrigues (CIMO/IPB; APH)
Paula Baptista (CIMO/IPB)
Rocío Arias Calderón (INIAV; APH)
Sandra Lamas (CIMO/IPB)

Comissão Científica

Ana Paula Silva (CITAB/UTAD)
António Bento Dias (MED/UÉvora)
António Cordeiro (INIAV)
Arlindo Almeida (CIMO - IPB)
Augusto Peixe (MED/UÉvora)
Fátima Peres (ESA - IPCB)
Francisco Mondragão-Rodrigues (ESAE - IPPortalegre)
Helena Oliveira (ISA)
José Alberto Pereira (CIMO/ESA-IPB; APH)
Manuel Ângelo Rodrigues (CIMO - IPB)
Pedro Jordão (INIAV)
Sónia Santos (CIQuiBio - IPS)
Susana Casal (LAQV-Requimte/FFUP)



Sessão Temática IV:

Tecnologia, Qualidade, Economia e Inovação

Comunicações Orais



Desenvolvimento de produtos diferenciados a partir de azeitona de mesa

Nuno Rodrigues, Susana Casal, José Alberto Pereira & Elsa Ramalhosa*

Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal; *elsa@ipb.pt

Resumo

A azeitona de mesa é um produto, de *per si*, muito apreciado e valorizado. Além disso, apresenta elevado potencial para originar produtos diferenciados. Nos últimos 10 anos, o nosso grupo de investigação tem desenvolvido diversos produtos a partir de azeitona de mesa, dos quais se destacam as pastas de azeitona, pão com azeitonas verdes descaroçadas, chamadas de “alcaparras”, “farinhas de azeitona” e maioneses. Nesse sentido, no presente trabalho pretende-se dar a conhecer estes produtos. O primeiro produto elaborado foram as pastas de azeitona, preparadas com diferentes especiarias, tais como, louro, pimentão-doce, piri-piri, azeite, limão, orégãos e alho. Todas as pastas desenvolvidas apresentaram um pH inferior a 4, inibindo a germinação de esporos. Tal como esperado, as pastas obtidas diferiram na cor, tendo sido as elaboradas com azeite, pimentão-doce e orégãos as mais apreciadas em termos globais pelos consumidores. Em relação aos pães com azeitonas verdes descaroçadas “alcaparras”, prepararam-se os mesmos com farinhas de trigo e centeio, com e sem adição de azeite, e diferentes quantidades de azeitona. Os pães com maiores quantidades de azeitona apresentaram maior atividade antioxidante. Em termos sensoriais, o preferido foi o pão com azeite e 7% (m/m) de “alcaparras”. No desenvolvimento de “farinhas” elaboradas a partir da azeitona de conserva “cv. Negrinha de Freixo”, estudaram-se três métodos de secagem – secagem por convecção com ar quente, vácuo e liofilização. O último método demonstrou ser o mais rápido e que originou a farinha com melhor aparência visual. Posteriormente, desenvolveram-se “farinhas” a partir da “cv. Cobrançosa”, sujeita a liofilização, em três estados de maturação (verde, mista e preta). Obtiveram-se “farinhas” com cores distintas e diferentes características. Por exemplo, a “farinha de azeitona verde” foi a que apresentou as maiores percentagens de ácido oleico e de tocoferóis totais. A partir das farinhas anteriores desenvolveram-se maioneses. As maioneses controlo e com “farinha de azeitona mista” foram as mais pontuadas ao nível da apreciação global.

Palavras-chave – Circularidade, valorização, pastas de azeitona, “farinhas” de azeitona, maioneses enriquecidas.