
Caracterização de azeite virgem coprocessado com citrinos

Cunha, L., Gouveia, C., Vitorino, C. e Peres, F.

Instituto Politécnico de Castelo Branco, Escola Superior Agrária, Quinta Senhora de Mércules, Apartado 119, 6001-909 Castelo Branco, fperes@ipcb.pt

RESUMO

A utilização de citrinos para aromatizar azeites tem sido utilizada para melhorar as suas características sensoriais e como forma de inovação num produto tradicional. Além da aromatização após a extracção do azeite, outra forma alternativa é o co-processamento de citrinos com a azeitona. O presente trabalho tem por objectivo avaliar o efeito do co-processamento de azeitona com citrinos no rendimento e na qualidade do azeite. O ensaio foi delineado para ser realizado com azeitona que ficou por colher e consequentemente num estado avançado de maturação, aproveitando um produto que não serviria para outro fim e que com o co-processamento com citrinos pudesse ser valorizado. A extracção de azeite foi realizado em sistema Abencor e efectuaram-se ensaios com adição de limão, adição de tangerina e adição de casca de tangerina, em duas cultivares, Galega e Cobrançosa. Estudou-se o efeito de cada um dos citrinos no rendimento e na extractabilidade. Caracterizaram-se os azeites relativamente à acidez, índice de peróxido (IP), absorvâncias no UV, pigmentos clorofilinos, fenóis totais e actividade antioxidante. Os resultados mostram que os pigmentos clorofilinos e os critérios de qualidade (acidez, IP e absorvâncias no UV), se mantêm inalterados após a adição de citrinos e que o teor em fenóis totais diminui ligeiramente. Relativamente à actividade antioxidante os melhores resultados foram obtidos nos ensaios com co-processamento com limão.

Palavras-chave: Azeitona; limão; laranja; qualidade; rendimento