

Abstract: 3.º Simpósio em Produção e Transformação de Alimentos

## Preparação de *blends* tendo por base azeites virgem extra monovarietais das Cvs Cobrançosa e Arbequina

R. Prata<sup>1,2</sup>, N. Rodrigues<sup>1</sup>, F.C. Lidon<sup>2</sup>, S. Casal<sup>3</sup>, J. A. Pereira<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança (IPB), Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal

<sup>2</sup>GeoBioTec, Departamento de Ciências da Terra, Faculdade de Ciência e Tecnologia (FCT), Universidade NOVA de Lisboa, Campus Monte de Caparica, 2829516 Caparica, Portugal

<sup>3</sup>LAQV@REQUIMTE, Laboratório de Bromatologia e Hidrologia, Faculdade de Farmácia, Universidade do Porto, Rua de Jorge Viterbo Ferreira, 228, 4050-313 Porto, Portugal

**Citation:** Prata, R., Rodrigues, N., Lidon, F. C., Casal, S. & Pereira, J. A. (2017). Preparação de blends tendo por base azeites virgem extra monovarietais das Cvs Cobrançosa e Arbequina. *Res Net Health* 3, spta58.

**Received:** 22<sup>nd</sup> May 2017

**Accepted:** 2<sup>nd</sup> June 2017

**Published:** 30<sup>th</sup> December 2017

**Copyright:** This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

**Corresponding Author:**  
Rafaela Prata  
pratarafaela@hotmail.com

### Abstract

O azeite é a principal fonte de gordura vegetal na dieta Mediterrânea. Os seus atributos sensoriais e composição química fazem com que seja muito apreciado. Após extração do azeite, a constituição de lotes/*blends* com características sensoriais, que sejam apreciadas pelos consumidores, e que simultaneamente apresentem boas características químicas e que sejam estáveis no tempo é um dos grandes desafios com que se deparam as indústrias. Este trabalho teve como objetivo, estudar a preparação de lotes/*blends* para entrada imediata no mercado, a partir de azeites monovarietais das Cvs. Cobrançosa e Arbequina. Foram preparados lotes, com percentagens crescentes de 10%, dos 0% aos 100%, de mistura de azeite de ambas as cultivares. Ao fim de 45 dias de armazenamento, procedeu-se à determinação dos parâmetros de qualidade, teor em fenóis totais, inibição do radical DPPH, estabilidade oxidativa e avaliação sensorial.

Nos diferentes lotes preparados, verificou-se que os que tinham maiores proporções de Arbequina, eram mais doces, menos amargos e picantes, o que permitia uma entrada mais rápida no mercado, enquanto os que tinham maiores quantidades de Cobrançosa apresentavam-se mais verdes, amargos e picantes persistentes o que indica não serem aceites tão facilmente pelos consumidores. O loteamento dos azeites apresenta alterações ao nível do  $K_{232}$  e  $K_{270}$  com valores inferiores para os lotes constituídos maioritariamente pela Cv. Arbequina, não havendo alterações no  $\Delta K$ . Também ao nível da acidez e índice de peróxidos se registaram algumas alterações, devidas sobretudo aos lotes usados como base. Foi observado um aumento gradual da extensão da degradação oxidativa com o aumento da Cv. Arbequina, verificado através do aumento do índice de peróxido na mesma. No que respeita à resistência à oxidação verificou-se diferenças estatísticas significativas ( $p < 0,001$ ), com efeito protetor superior nos azeites com maior presença da Cv. Cobrançosa. Para a atividade antioxidante, com o aumento da presença da Cv. Arbequina na mistura, uma redução gradual de até 22% na capacidade em sequestrar o radical DPPH foi observada.