

INFLUÊNCIA DAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS NA QUALIDADE DA AZEITONA DE MESA DA CULTIVAR NEGRINHA DE FREIXO - RESULTADOS PRELIMINARES

Tânia Graça^{1*}, Ermelinda Pereira¹, Pedro Crugeira¹, Leticia Alves^{1,2}, Nuno Rodrigues¹, Elsa Ramalhosa¹
¹CIMO, LA SusTEC, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal
²Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca – CEFET/RJ - Campus Valença, Brasil

Introdução

A oliveira (*Olea europaea* L.) tem elevada importância económica nas regiões mediterrânicas. Os seus frutos podem ser destinados à produção de azeite ou de azeitona de mesa. A qualidade final da azeitona de mesa é fortemente influenciada pelas práticas agrícolas, nomeadamente pela fertilização e irrigação. Após a colheita, devido à presença de oleuropeína, as azeitonas necessitam de processamento tecnológico para reduzir o amargor natural.

Objetivo

Avaliar o efeito de diferentes práticas agrícolas na qualidade de azeitona de mesa obtida por fermentação natural. O presente trabalho insere-se no projeto “Olive Grove to Fork 4.0 – O Papel da Sensorização no Olival na Qualidade dos Produtos Finais”.

Metodologia

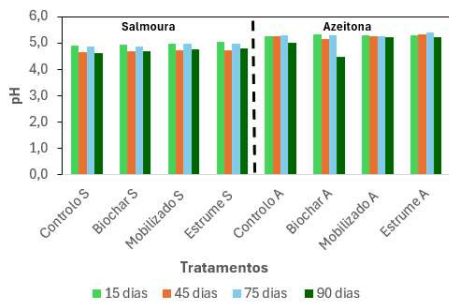
- **Amostra:** Azeitonas provenientes de um olival de Vilarinhos de Galegos (Trás-os-Montes, Portugal)
- **Práticas Agrícolas:** Biochar, Estrume, Mobilização do solo + **Controlo**
- **Processamento:** Fermentação natural em salmoura a 6,5% de NaCl (m/v). Durante os primeiros três meses de fermentação, avaliaram-se parâmetros físico-químicos e microbiológicos nas azeitonas (A) e salmoura (S) (Figura 1).
- **Parâmetros Físico-Químicos e Microbiológicos:** pH, acidez titulável, teor de NaCl, Bactérias ácido-lácticas (BAL), Leveduras (Lev), Enterobacteriaceae (Ent).



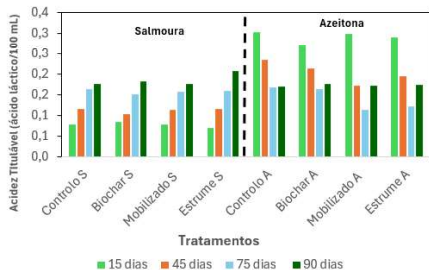
Figura 1: Etapas do processo analítico.

Resultados

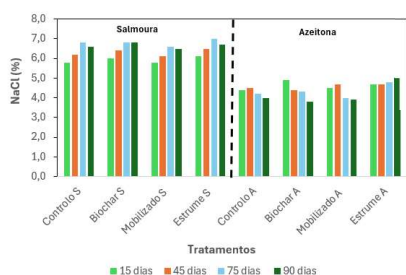
pH
 • Salmoura: 4,6–5,0
 • Azeitona: 4,8–5,3



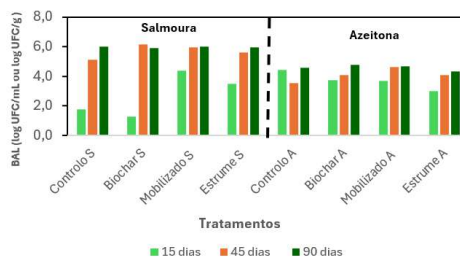
Acidez Titulável aumentou progressivamente



NaCl manteve-se estável



Predominância de bactérias ácido-lácticas

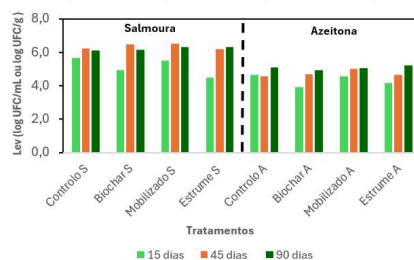


90 dias
 Aumento de:
 • Bactérias ácido lácticas (BAL)
 • Leveduras (Lev)

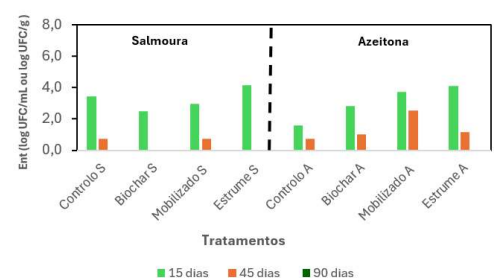
90 dias
 Redução de:
 Enterobacteriaceae (Ent)

Sistema microbiologicamente estável e seguro

Predominância de leveduras



Redução de Enterobacteriaceae



Conclusão

Os resultados preliminares sugerem que as diferentes práticas agrícolas não apresentaram diferenças significativas ao longo dos primeiros três meses de fermentação. Assim, o uso de estrume e biochar não influenciou de forma significativa a atividade fermentativa. Deste modo, sugere-se a realização de estudos adicionais para confirmar o impacto destas práticas agrícolas na qualidade final da azeitona de mesa.

Agradecimentos

Os autores agradecem o apoio financeiro atribuído ao Projeto “Olive Grove to Fork 4.0 - O Papel da Sensorização no Olival na Qualidade dos Produtos Finais”, pelo “Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), Programa Regional do Norte (Norte 2030) do Portugal 2030”. Este trabalho foi também suportado por fundos nacionais através da FCT/MCTES (PIDDAC): UIDB/00690/2020 (DOI: 10.54499/UIDB/00690/2020) e UIDP/00690/2020 (DOI: 10.54499/UIDP/00690/2020); e SusTEC, LA/P/0007/2020 (DOI: 10.54499/LA/P/0007/2020).