

AÇÃO DE DIVULGAÇÃO DE OLIVICULTURA

Estação Agrária de Viseu

27 de novembro de 2013

COLHEITA E TRANSPORTE DE AZEITONA PARA O LAGAR

Catarina de Sousa

DSDARL – DAAP – EAV



AZEITE

Produto resultante da moenda de azeitonas, sãs e em perfeito estado de maturação, unicamente por processos mecânicos.

Virgem extra → acidez (% de ácido oleico) $\leq 0,8$

Virgem → acidez (% de ácido oleico) $\leq 2,0$

Parâmetros de qualidade:

Acidez – expressa em ácido oleico livre

Índice de peróxidos – meq. O_2 activo/kg $\leq 0,20$

Absorção de ultra violeta $\leq 0,25$

FACTORES QUE AFECTAM A QUALIDADE

Ambientais

→ CLIMA E SOLO

Genéticos

→ VARIEDADE

Agronómicos

→ TÉCNICAS CULTURAIS

Técnicos

→ GRAU DE MATURAÇÃO

→ MÉTODO DE COLHEITA

→ TRANSPORTE / ARMAZENAMENTO

→ MÉTODO DE EXTRACÇÃO



CLIMA E SOLO

Influi produções e características da azeitona (polifenóis)

VARIEDADE

Influi nas características químicas e sensoriais do azeite

TÉCNICAS CULTURAIS

Maneio do solo, regas, condução e poda, fertilizações e tratamentos fitossanitários

GRAU DE MATURAÇÃO

verde



violácea

negra



AZEITE

< clorofila

> carotenos

> xantófilas

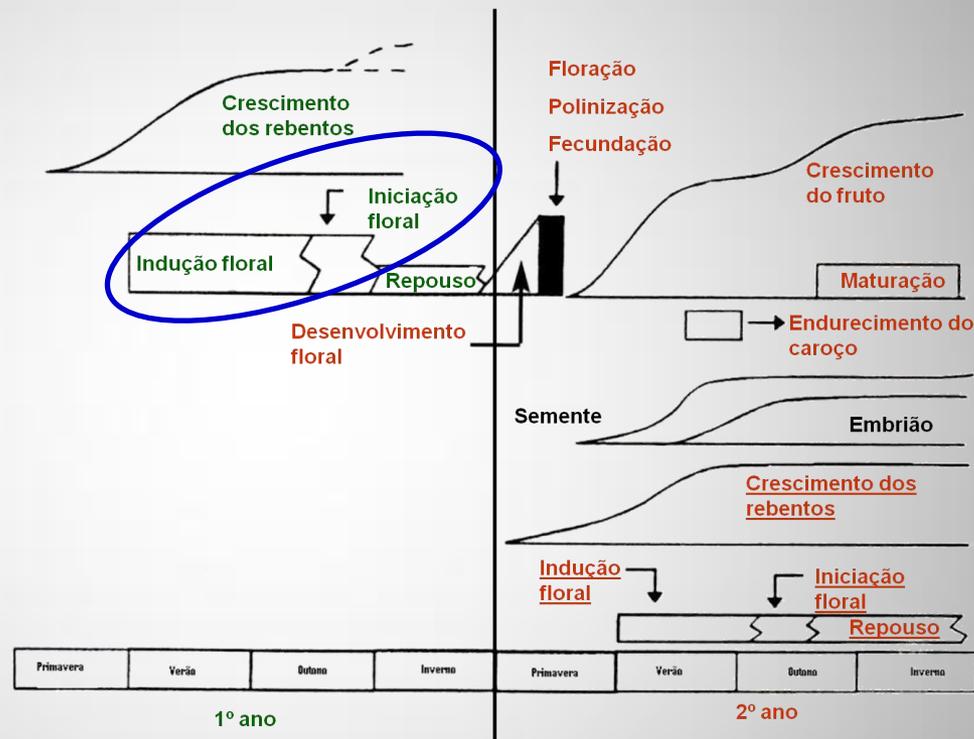
< qualidade

< estabilidade

> acidez

A oliveira produz nos ramos do 2º ano

A iniciação floral dá-se no outono do ano anterior

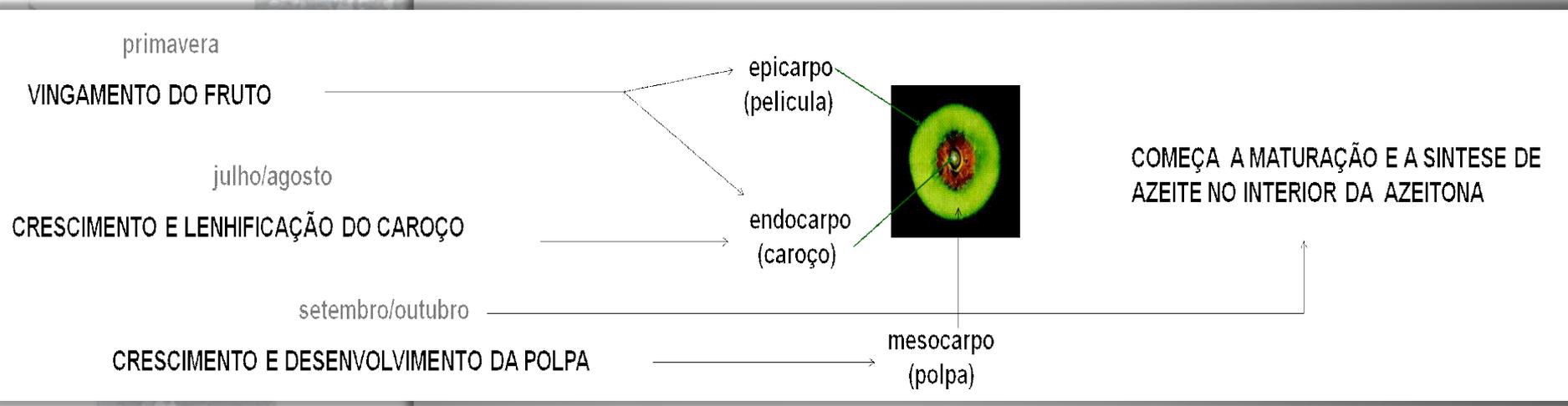


A colheita tardia diminui a qualidade do azeite e

Dificulta a floração e frutificação do ano seguinte

CRESCIMENTO E DESENVOLVIMENTO DO FRUTO

2º ano



Pedacio Dioscórides (AD 40-90)



Del Azeyte, y de la luziedad cogida del agua de los baños,
y de las palestras. Cap. XXVIII.

EL azeyte q̄ se exprime del azeytuna verde, al qual llamá comúnmete omphacino, es perfe-
cto en extremo grado, y sirue en salud para muchas cosas. Tienese por mejor el q̄ es fresco,
oloroso, y nada mordaz al gusto. Este tal es vtil para las cópõsitiones de los vngüetos, y por
fer constrictiuo, es muy grato al estomago. Aprieta las enzias, y establece los dientes. si se tie-
ne en la boca: y reprime el sudor. Empero el q̄ se exprime delas maduras, mientras mas viejo,
y mas grasso fuere, mas proprio será para vsar del en las medicinas. Todo genero de azeyte
cómunmente calienta: molifica el vientre: preferua de frio el cuerpo, y hazele para las acción-
es mas prompto: embota la mordacidad de las medicinas agudas y corrosiuas, si se mezcla
con ellas: dafe contra veneno, y à este effccto se manda beuer y gomitar à menudo. Beuido
quan-

زيتون الأفريقي
زيتون الأفريقي

بنت الحلو

“Os melhores efeitos para a saúde vêm de azeite novo extraído de azeitonas verdes.....”

MÉTODOS DE COLHEITA

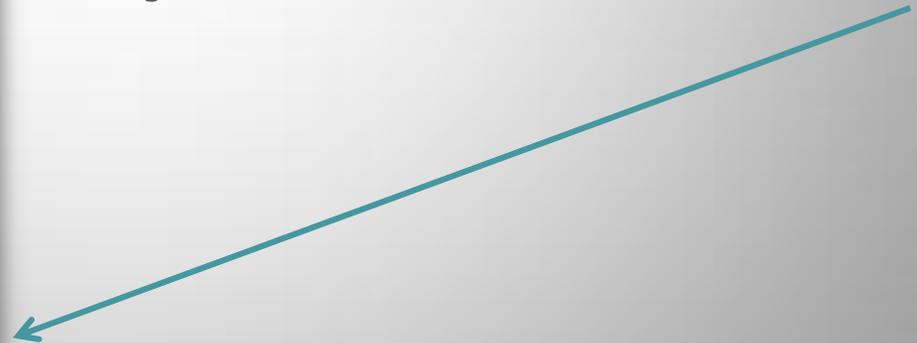
Manual –

dispendiosa (azeitona de mesa)

Ripagem manual em Espanha



Varejo – destrói raminhos do ano



(usar varas flexíveis)



Mecânica –

vibradores de tronco



vibradores de ramo



varejadores



Depois de colhidas as azeitonas devem ser limpas de folhas e impurezas



Não manter em água

a mosca, gafa, método de colheita e transporte utilizado rompem a pele da azeitona; quando em contacto com a água as gotículas de azeite que se encontram nas células são hidrolisadas aumentando a acidez do azeite por libertação de glicéridos



Não usar sacos

esmagamento da azeitona e início de fermentações indesejáveis



Não utilizar sal

a oleuropeína, polifenol presente na polpa e responsável pelo sabor amargo, é hidrolisada pelo sal; os seus derivados protegem o azeite da oxidação natural

As azeitonas do chão devem ser apanhadas, transportadas e laboradas separadamente

TRANSPORTE DA AZEITONA PARA O LAGAR

O mais rápido possível – não ultrapassar 24 - 48 horas

O transporte deve ser efectuado:



caixas rígidas de plástico perfurado
impedem o esmagamento e permitem a circulação de ar



a granel em camada com pouca altura
para evitar lesões



TEMPO DE ESPERA DA AZEITONA NO LAGAR

A laboração deve ocorrer o mais rápido possível – não ultrapassar 24 - 48 horas

A azeitona armazenada começa a alterar :

- hidrólise espontânea devido H_2O presente na polpa, associada a fenómenos respiratórios e a microrganismos provocam > de temperatura e processos fermentativos
- lipólise enzimática devido às enzimas existentes na polpa e semente
- lipólise microbiana devido à flora microbiana existente na azeitona
- oxidação dos ácidos gordos insaturados com formação de peróxidos e conseqüente aumento da acidez do azeite

Azeitonas alteradas durante o armazenamento





Muito Obrigada