

# A QUALIDADE DO AZEITE

Com **João Gomes**  
Engenheiro Agro-industrial

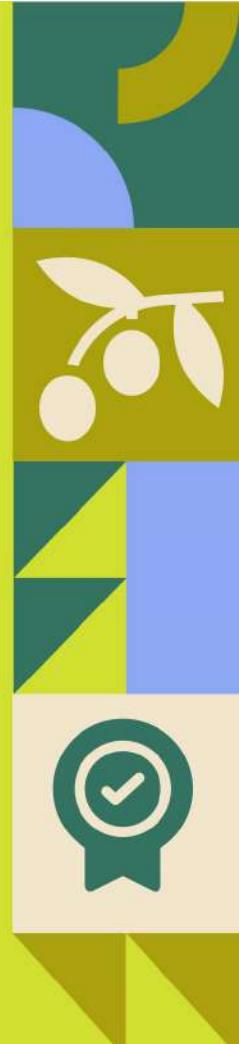
Instalações da ACOS   
Das 9h às 13h e das 14h às 18h 



PROGRAMA DE  
DESENVOLVIMENTO  
RURAL 2014-2020



UNIÃO EUROPEIA  
Fundo Europeu Agrícola  
de Desenvolvimento Rural  
A Europa Investe nas Zonas Rurais





Correio - Joana Gomes - Outbox X Membros - AKIS PORTUGAL X Formação Profissional - Oferta X https://akisportugal.pt/members/acos/activity/ 133% ACOS - Associação de Agric... 27/05/2024

Programa - Webinar L... ACOS | DesCompre... https://pt.cision.com/... http://192.168.130.190... Correio - Jgomes Correio - Formação A... Correio - Newsletter A... Encomenda - IV Congr...

ACOS - Associação de Agricultores do Sul publicou uma atualização 2 minutos atrás (edited) ...

A ACOS vai realizar, no dia 5 de junho, uma ação de informação sobre "A Qualidade do Azeite".

Com duração de 8 horas, a ação realiza-se nas instalações da ACOS. A participação é gratuita, mas carece de inscrição, no link seguinte: <https://www.acos.pt/>

[Read more](#)



Screenshot of a Facebook page for ACOS - Associação de Agricultores do Sul.

**Gerir Página**

**ACOS - Associação de Agricultores do Sul**

**Painel Profissional**

**Estatísticas**

**Centro de Anúncios**

**Criar anúncios**

**Definições**

**Mais ferramentas**

Gere o teu negócio nas apps da Meta

**Centro de Leads**

**Meta Business Suite**

**Publicitar**

**ACOS - Associação de Agricultores do Sul**

**Página · Serviço agrícola**

**Rua Cidade S. Paulo - Apart. 296, Beja, Portugal**

**+351 204 310 350**

**geral@acos.pt**

**acos.pt**

**Promover site**

**Fechado Agora**

**Intervalo de preços · \$\$**

**Ainda sem classificação (2 críticas)**

**Editar detalhes**

**Adicionar destaq...**

**ACOS - Associação de Agricultores do Sul**

Publicado por Joana Gomes 1 min

A ACOS realiza hoje, com casa cheia, mais uma sessão de informação e de formação sobre Qualidade do Azeite. Dado o interesse demonstrado e o número de inscrições rececionadas, esta ação foi desenvolvida em três sessões realizadas nos dias 3, 4 e 5, conduzidas por João Gomes, Engenheiro Agro-Industrial. As ações realizadas nas instalações da ACOS são financiadas através do Programa PDR2020, Ações de Informação.

Correio - Joana Gomes - Outl... X (1) Facebook X ACOS - Associação de Agricult... X Formação Profissional - Oferta X +

https://www.acos.pt/servicos/formacao-profissional/oferta-formativa/acoes-acos-pdr2020

Programas - Webinar L... ACOS | DesCompres | ... https://pt.cision.com/... http://192.168.130.190... Correio - Joana Gomes Correio - Formação A... Correio - Newsletter A... Encomenda - IV Congr...

00% ☆

Services ACOS

SERVIÇOS ACOS FORMAÇÃO PROFISSIONAL OFERTA FORMATIVA

## Ações ACOS - PDR2020

Formação Profissional

- Apresentação
- Bolsa de Formadores
- Projeto ACOS +
- Oferta Formativa
  - Laboratórios ACOS
  - SIRCA O/C
  - Tosquia e Lãs
  - Leilões
  - Investigação e Desenvolvimento
  - Sanidade Animal
  - Raça Campanha
  - Revista Ovelha

PROGRAMA DE  
DESENVOLVIMENTO  
RURAL 2014-2020

PORTUGAL  
2020

UNIÃO EUROPEIA  
Fundo Europeu Agrícola  
de Desenvolvimento Rural  
A Europa investe nos seus cidadãos

5 de junho

**A QUALIDADE  
DO AZEITE**

Com João Gomes  
Engenheiro Agro-Industrial

2 de maio 9h30 | Pavilhão da Inovação e Tecnologia

**GEOLOCALIZAÇÃO  
NA PECUÁRIA**

USO DE TECNOLOGIAS DIGITAIS EM PRODUÇÃO ANIMAL

30 de abril

**CONSERVAÇÃO  
DO SOLO**

1 de maio

**UTILIZAÇÃO DE DRONES  
NA AGRICULTURA**

BENEFÍCIO DO USO DE DRONES  
EM SISTEMAS AGROPECUÁRIOS

30 de abril

**VANTAGENS DA UTILIZAÇÃO**

16°C Sol 12:05 23/05/2024

5 de junho

# A QUALIDADE DO AZEITE

Com **João Gomes**  
Engenheiro Agro-industrial

Instalações da ACOS   
Das 9h às 13h e das 14h às 18h 



PROGRAMA DE  
DESENVOLVIMENTO  
RURAL 2014-2020



UNIÃO EUROPEIA  
Fundo Europeu Agrícola  
de Desenvolvimento Rural  
A Europa Investe nas Zonas Rurais



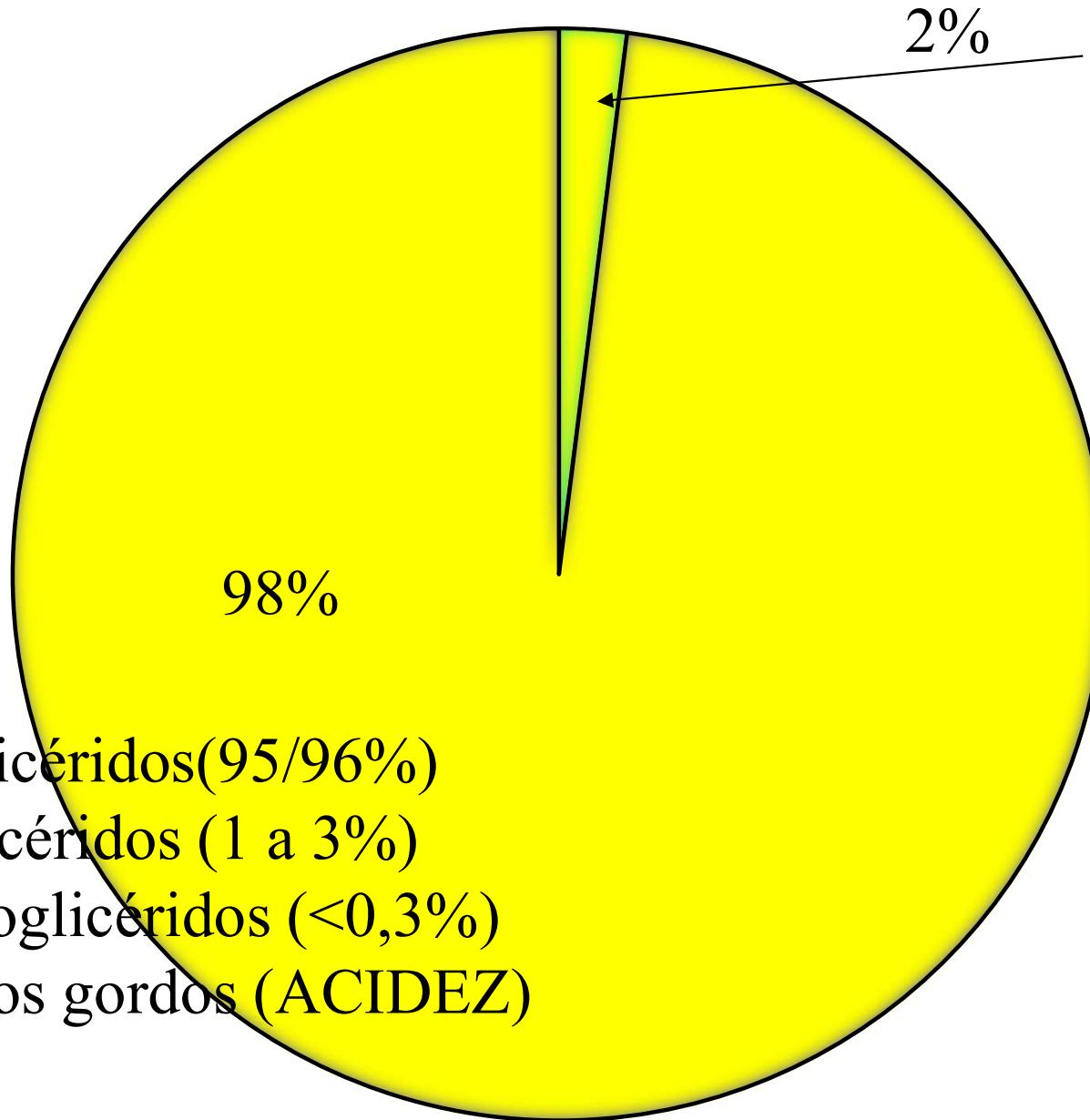
- Química do Azeite
- Aromas do Azeite
- Interferentes na degradação do Azeite
- Processo de Extração
- Refinação
- Exercício “Umbral do Grupo”
- Alterações nos processos de extração
- Boas práticas no lagar
- Aplicação do Rd L (GMH)
- Rastreabilidade
- Controlo legal do Azeite
- Análise Sensorial
- Prova
- Teste

**PLANO  
DE  
SESSÃO**

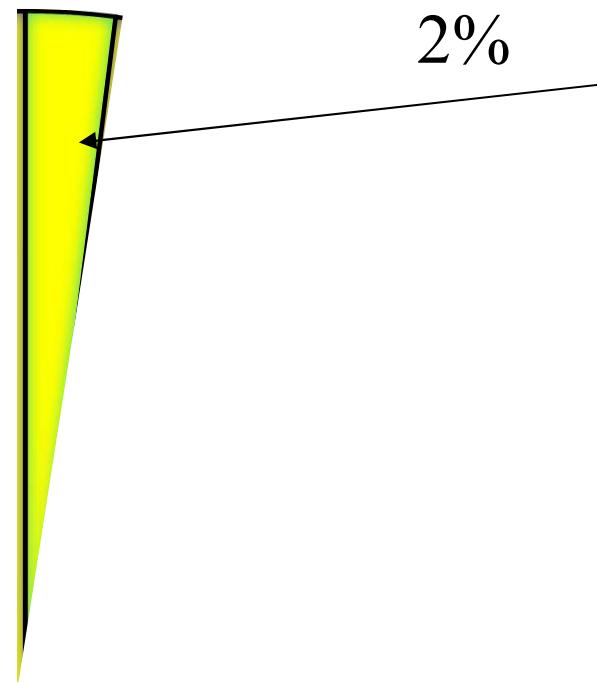
# Azeite Virgem e Virgem Extra

- ***100 % gordura vegetal proveniente da polpa da azeitona.***
  - Em estado líquido à temperatura ambiente. Hidrófobo.
  - ***Tem densidade entre 0,908 a 0,916 kg/l que varia com a temperatura.***
- Possui aromas sensíveis ao oxigénio do ar, à luz e à temperatura.
- ***Conservação ideal: em contentor fechado; em ambiente sem luz e a temperaturas inferiores a 20ºC.***
- Sem contra-indicações de consumo mesmo por grupos de risco.
- ***Pode ser consumido sem preparação prévia ou cozinhado com alimentos.***
- Possui estrutura química resistente a 200ºC

## AZEITE



## AZEITE



- Fosfolípidos
- Ceras
- Ésteres (etanol+ácido gordo livre) - **aromas**
- Hidrocarbonetos - **aromas**
- Alcoois (aldeídos e cetonas) - **aromas**
- Esterois - **aromas**
- Pigmentos (clorofila + caroteno) - **cor**
- Polifenois (estabilidade) – **picante, amargo,**

# QUÍMICA DO AZEITE

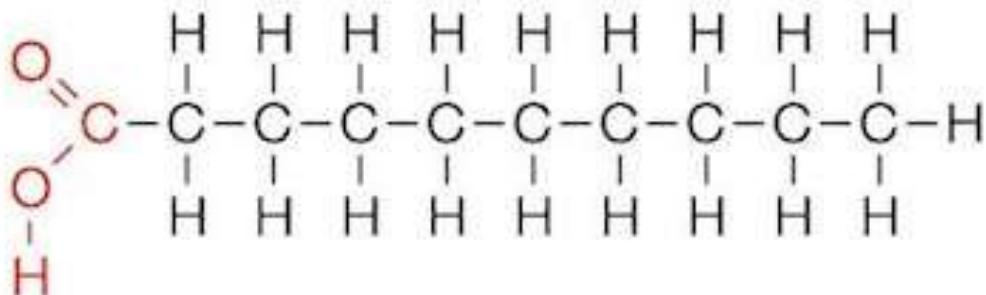
Fração maioritária - 98 %

Fração minoritária - 2%

cultivar, maturação, condições agronómicas, tecnologia de extração, tempo de conservação

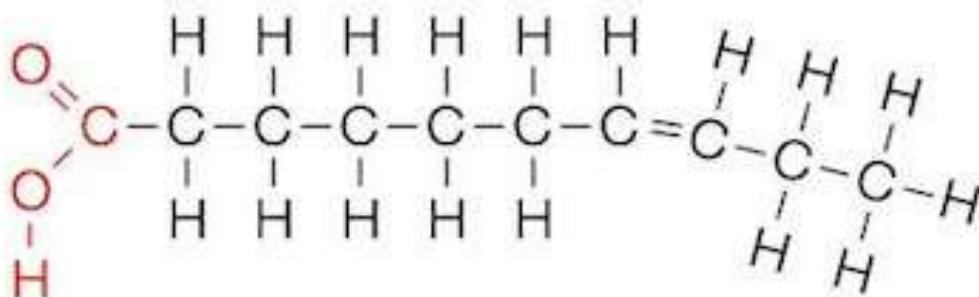
# ÁCIDOS GORDOS

## Saturado



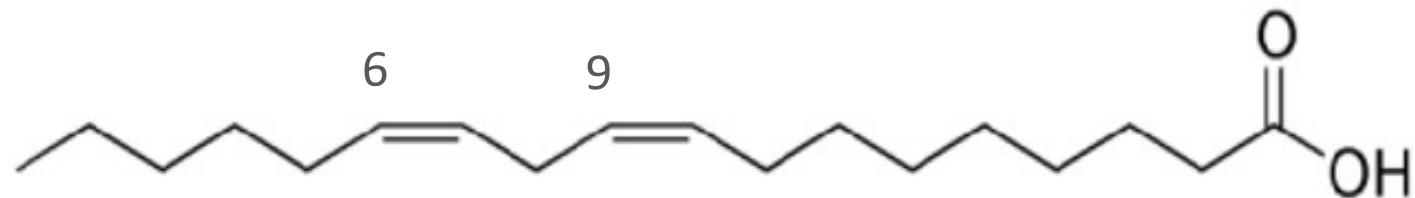
+estável + resistente ao calor + solidificável

## Insaturado

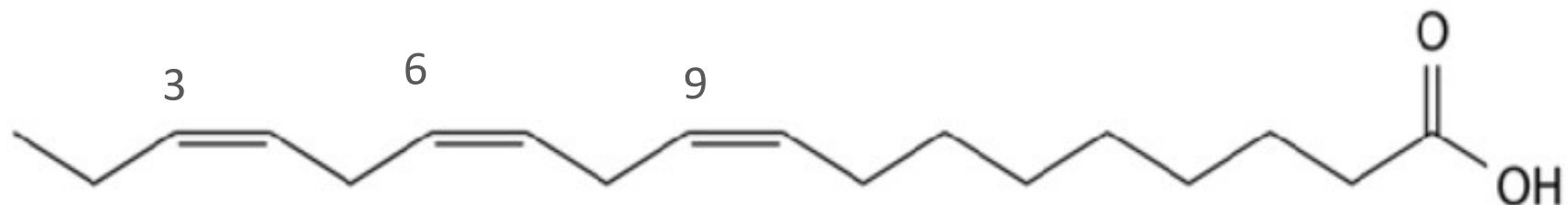


- estável - resistente ao calor – solidificável
- Omega 3

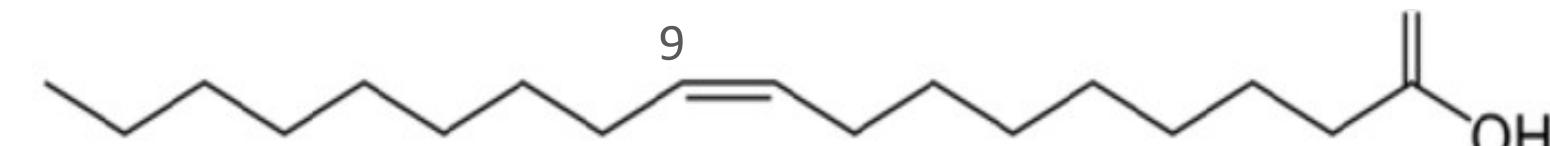
# Azeite - Omega 3, 6 e 9



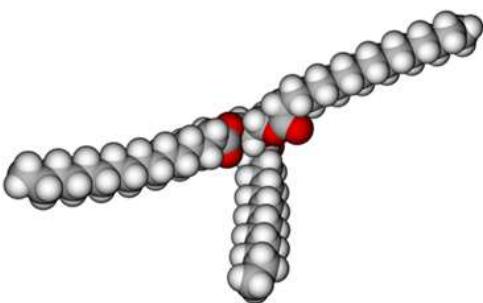
LINOLEICO – 2,5 A 21 % - Polinsaturado



LINOLÉNICO – < 1 % - Polinsaturado



OLEICO – 55 A 83 % - Monoinsaturado



## Trans



arachidic



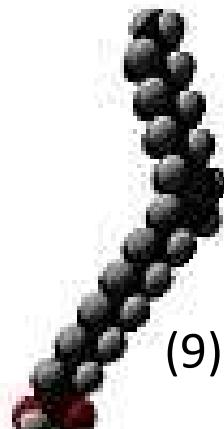
stearic



palmitic



erucic



(9)



oleic



arachidonic

(6,9,12,15)

linoleic

(6,9)



linolenic

(3,6,9)

## SATURADOS

+ estável

+ termorresistente

+ solidificável

- digerível

- metabolizável

- estável

- termorresistente

- solidificável

+ digerível

+ metabolizável

## INSATURADOS

A acidez **não tem** sabor

**Aromas e Sabores bons** (*azeitonas verdes*):

maçã verde; erva verde; folha verde; amargo; picante

(*azeitonas maduras*)

frutos secos

**Aromas e Sabores maus** - (*azeitonas verdes*

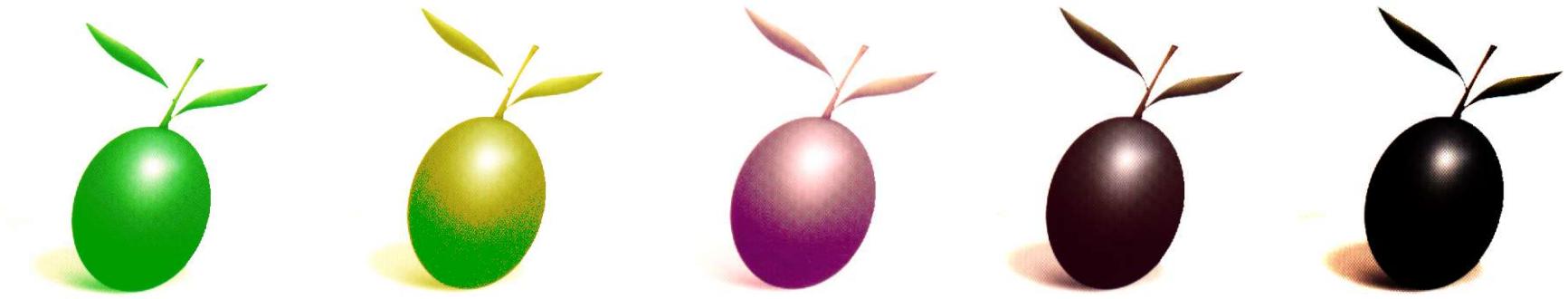
*ou maduras*)

tulha; borras; terra; mofo ou bafio; avinhado; ranço

**Cor do azeite**

Verde - azeitonas verdes

Amarelo - azeitonas pretas



<b>Acidez</b>	<b>0,1</b>						<b>0,3-0,5</b>	
<b>Cor</b>	<b>verde</b>							
<b>Aroma</b>	<b>frutos verdes</b>		<b>frutos verdes</b>		<b>frutos verdes</b>		<b>frutos secos</b>	<b>frutos secos</b>
<b>Sabor</b>	<b>amargo picante</b>		<b>amargo picante</b>		<b>amargo picante</b>		<b>amargo picante</b>	
<b>Sensação</b>								

Azeitonas  
SÃS

Azeitonas  
DOENTES

Extração Mecânica

Bagaço 2% az

Azeite  
Virgem  
Extra

Azeite  
Virgem

Refinação

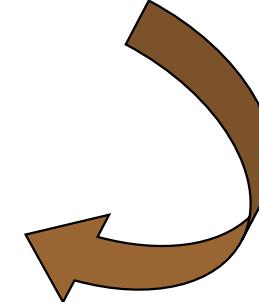
Extração  
química  
(hexano)

Azeite

Óleo  
Bagaço  
Azeitona

Azeitanas más  Azeite mau

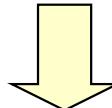
COR ESCURA  
MAU CHEIRO E MAU SABOR  
ALTA ACIDEZ



## REFINAÇÃO

Soda caustica, Carvão ativado

Aquecimento 220°C



SEM COR  
SEM CHEIRO E SEM SABOR  
BAIXA ACIDEZ **0,3%**



(não VIRGEM)



## AZEITE VIRGEM EXTRA

(Extração Mecânica)

(Frutado >0) (Defeito = 0)

(Acidez < 0,8 %)

## AZEITE VIRGEM

(Extração Mecânica)

(Frutado > 0) (Defeito < 3,5)

(Acidez < 2,0 %)

## AZEITE

(Extração Mecânica) (Refinação até 0,3 %) (+Azeite Virgem)

(Frutado NA) (Defeito NA)

(Acidez < 1,0 %)

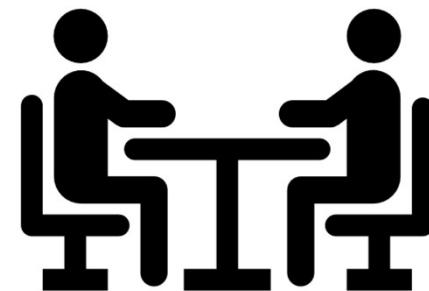
## ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA

(Extração Mecânica) (Extração Química) (Refinação até 0,3 %)

(Frutado NA) (Defeito NA)

(Acidez < 1,0 %)

no consumo



# DEGRADAÇÃO DO AZEITE

Ar, Luz, Água Temperatura

- 1- PEBD - Polietileno Baixa Densidade
- 2 –TetraPack/Bag in Box
- 3 - PEAD - Polietileno Alta Densidade
- 4 - PET - Polietileno Tereftalato
- 5 - PVC - Policloreto de Vinil
- 6 - Vidro

## MICROORGANISMOS – DA AZEITONA AO AZEITE

MOFOS – origem em doenças do fruto – permanecem em todo o processo até à filtração.

LEVEDURAS – origem na água ou por contaminação nas máquinas ao longo da campanha - podem aumentar entre o batimento e o “decanter” dependendo da quantidade inicial. Permanecem até à filtração

BACTÉRIAS – contaminação nas máquinas – sensíveis aos polifenóis libertados na moenda – aparecem no azeite mesmo filtrado.

**RECEÇÃO DE AZEITONA**

**CLASSIFICAÇÃO**

**LIMPEZA E LAVAGEM**

**PESAGEM**

**ARMAZENAGEM DA AZEITONA**

**TRITURAÇÃO DA AZEITONA**

**TERMOBATEDURA DA PASTA**

**SEPARAÇÃO DO AZEITE**

**CENTRIFUGAÇÃO DO AZEITE**

**CLASSIFICAÇÃO DO AZEITE**

**ARMAZENAGEM DO AZEITE**

**PROVA ORGANOLÉTICA**

**ANÁLISES QUÍMICAS**

**LOTEAMENTO**

**EXPEDIÇÃO A GRANEL**

**FILTRAÇÃO (OPCIONAL)**

**EMBALAGENS**



**EMBALAMENTO**

**EXPEDIÇÃO EMBALADO**

# recepção

moínhobatedoradecantercentrífugaarmazém

- Água de lavagem suja – mofo; água-russa
- Compactação dos frutos – fermentações, rotura celular - tulha; rompimento celular; perda de azeite
- Aumento da temperatura da respiração dos frutos – tulha; avinhado
- Aumento da água livre pelo rompimento celular – água-russa; acidez
-

- Martelos de fácil desgaste - partículas de ferro na pasta - metálico
- Desgaste do crivo – metálico
- Maior diâmetro do crivo – partículas maiores - dificuldade de saída do azeite no batimento.
- Menor diâmetro - emulsão e dificuldade de separação do azeite no separador sólido-líquido (decanter).

- Batimento tempo - arejamento da pasta – ranço
- Temperatura acima de 27°C (rigor das sondas de temperatura) - perda de aromas; queimado
- Pasta salpicada alojada nos cantos dos corpos das batedoras - fermentação rápida acética – tulha; avinhado
- Pasta húmida retida nos cantos – bolores - mofo
- Pasta residual durante horas – fermentação – tulha; avinhado

- Mais água - arraste de compostos antioxidantes hidrossolúveis e compostos aromáticos
- Água e sólidos no fundo da caixa do tamis – borras; água-russa

receção moínho batedor de canter **centrífuga** armazém

- Temperatura elevada da água – ranço; queimado
- Má qualidade da água - sabores estranhos
- Alta rotação - ar dentro da centrífuga – perda de aromas - ranço
- Acumulação de água e partículas sólidas no fundo do tanque decantador – borras; água-russa

recepção moího batedor de canter centrífuga **armazém**

- Ar – oxidação - ranço
- Temperaturas elevadas – perda de aromas
- Luz - perda de cor verde
- Falta de higiene – incrustações
- Muitas movimentações do azeite – oxidações – ranço; perda de aromas

## BOAS PRÁTICAS NA RECEÇÃO

- Verificar as **condições da azeitona** entregue: (azeitona em sacos, sujidade de terra, cheiro desagradável, mistura com azeitona do chão).
- **Limpar os tapetes** e sobretudo os cantos dos tapetes.
- **Mudar a água** das lavadoras quando cheirar mal ou estiver visualmente suja.
- **Separar a azeitona que cai** dos tapetes transporte.
- Verificar e **limpar periodicamente** o interior dos **tegões** (azeitona nos cantos).

## BOAS PRÁTICAS NA EXTRAÇÃO

- Processar as **azeitonas separadas** segundo a sua qualidade.
- Dar prioridade às **azeitonas mais frescas**.
- **Lavar a linha** antes de extrair uma azeitona de boa qualidade depois de passar uma de má qualidade.
- **Não deixar pasta de azeitona** nas batedoras durante mais de 2 ou 3 horas.
- **Não deixar ultrapassar os 27ºC** nas batedoras, e nas centrífugas.
- **Lavar as linhas, as caixas de tamis e as caixas do Azeite** depois de terminar os turnos.

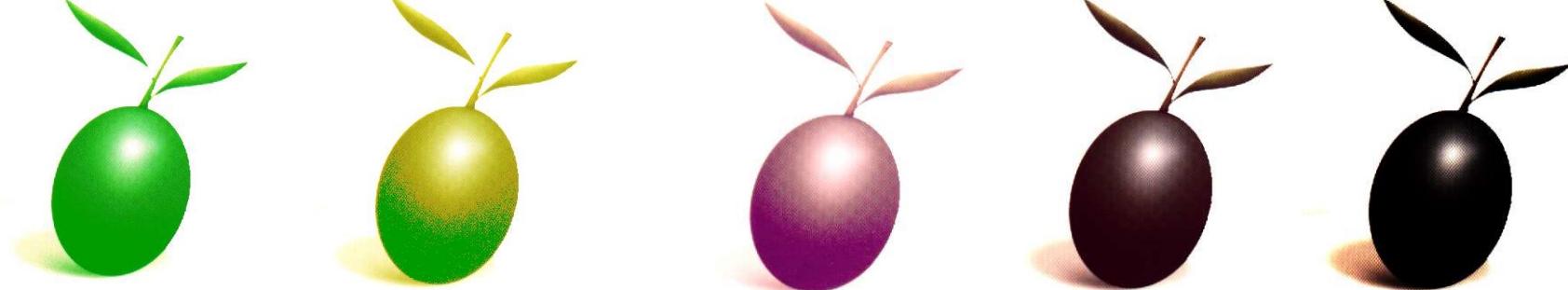
## BOAS PRÁTICAS NO ARMAZÉM

- **Trasfegar**, sem as borras, o Azeite para embalar.
- **Retirar as borras** e lavar os depósitos logo após retirada do Azeite.
- Manter os **depósitos** de Azeite completamente **cheios**.
- Efetuar **purgas** periódicas aos depósitos
- Armazenar o melhor Azeite nos **armazéns mais frescos**.
- **Limpar as tubagens** antes de passar um Azeite melhor após ter passado um Azeite pior (limpar com Azeite melhor e juntá-lo ao pior).
- Manter as **tubagens com as aberturas tapadas** ou acima do solo.

# RENDIMENTO DA AZEITONA

## RdL vs GMS

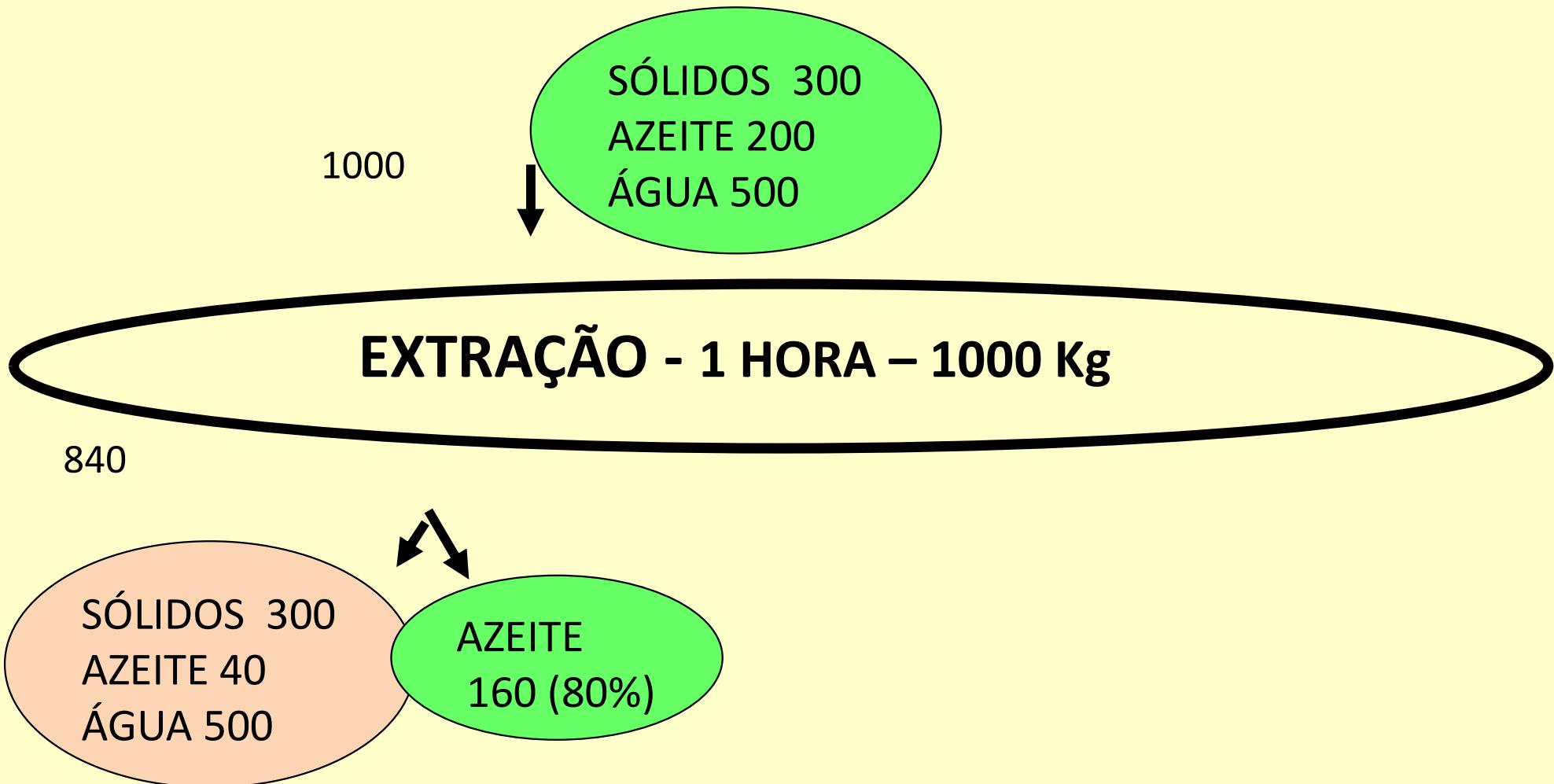
1 000 000 AZEITONAS – 1 azeitona 2 gr					
Kg	2 300	2 133	2 059	1 842	1 667
Água Kg	1 650	1 463	1 359	1 142	967
Sólido Kg	350	350	350	350	350
Azeite Kg	300	320	350	350	350
Rd L %	13	15	17	19	21
Hum %	72	69	66	62	58
GMS %	46	48	50	50	50



## 1 000 000 AZEITONAS – 1 azeitona 2 gr

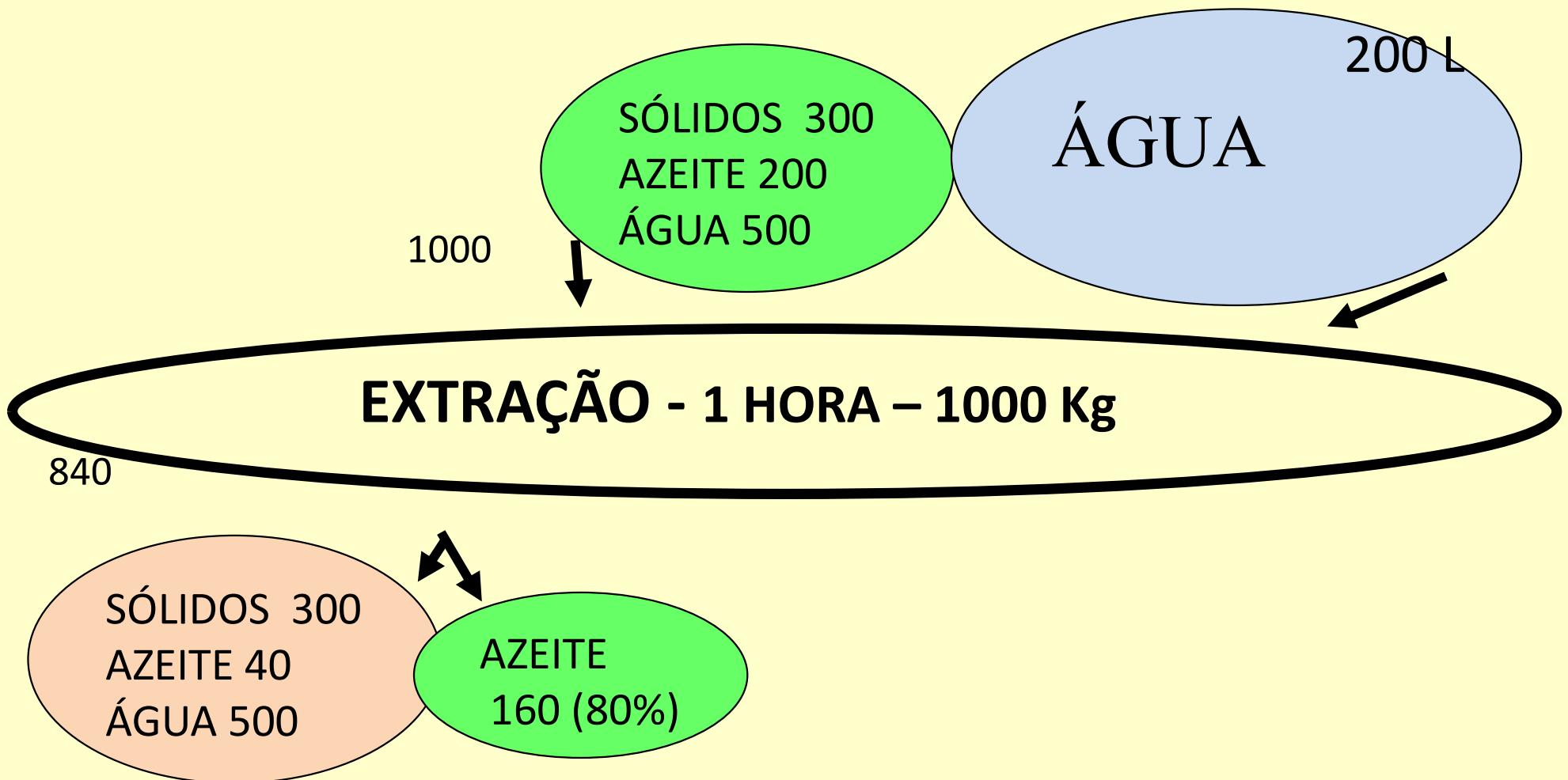
Kg	2 300	2 133	2 059	1 842	1 667
Água Kg	1 650	1 463	1 359	1 142	967
Sólido Kg	350	350	350	350	350
Azeite Kg	300	320	350	350	350
Rd L %	13	15	17	19	21
Hum %	72	69	66	62	58
GMS %	46	48	50	50	50
\$/kg	0,52	0,60	0,68	0,76	0,84
Total \$	1 196	1 280	1 400	1 400	1 400

# CONTROLO DO SISTEMA DE EXTRAÇÃO PELA ADIÇÃO DE ÁGUA



$$RdL \% = 40/840 \times 100 = 4,76 \%$$

## CONTROLO DO SISTEMA DE EXTRAÇÃO PELA ADIÇÃO DE ÁGUA



$$RdL = 40/840 \times 100 = 4,76 \%$$

$$RdL = 3,85 \%$$

# CONTROLO PONTUAL DO SISTEMA EXTRACÃO

## PERDA DE GORDURA NO BAGAÇO

### RdL vs GMS

BAGAÇO DE 1000 KG DE AZEITONA (160 kg AZEITE)							
SÓLI	AZ	ÁGUA	+ÁGUA	TOTAL	RdL	H	GMS
300	40	500	0	840	4,76	0,60	11,76
300	40	500	200	1040	3,85	0,67	11,76
300	40	500	400	1240	3,23	0,73	11,76

A RdL não reflete a eficácia da adição de água porque o RdL calcula-se com base num componente que alterámos

$$GMS = \text{Azeite}/(\text{Sólidos} + \text{Azeite})$$

ou

$$GMS = \text{RdL} / 1 - \text{H}$$

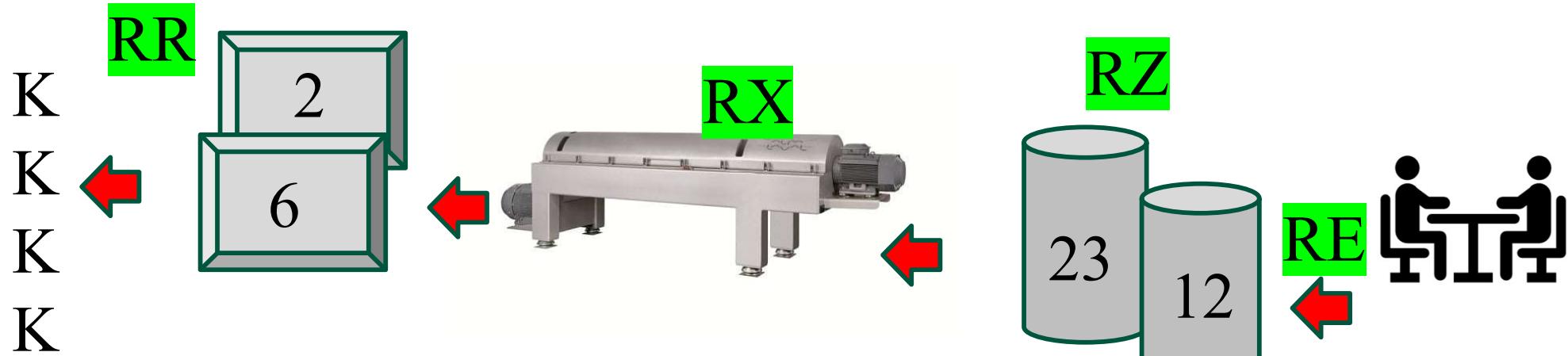
# CONTROLO DO SISTEMA EXTRAÇÃO PERDA DE GORDURA NO BAGAÇO RdL vs GMS

## BAGAÇO DE 1000 KG DE AZEITONA AO LONGO DA CAMPANHA

SÓLI	AZ	ÁGUA	+ÁGUA	TOTAL	RdL	H	GMS
150	32	720	0	902	3,5	72	12,5
170	21	660	0	851	2,5	66	7,4
210	12	580	0	802	1,5	58	3,6

- O RdL vai diminuindo. A GMS também vai diminuindo
- Pode-se usar o RdL:
  - (1)Se não se adicionar água, ou
  - (2)Durante um caudal de água constante

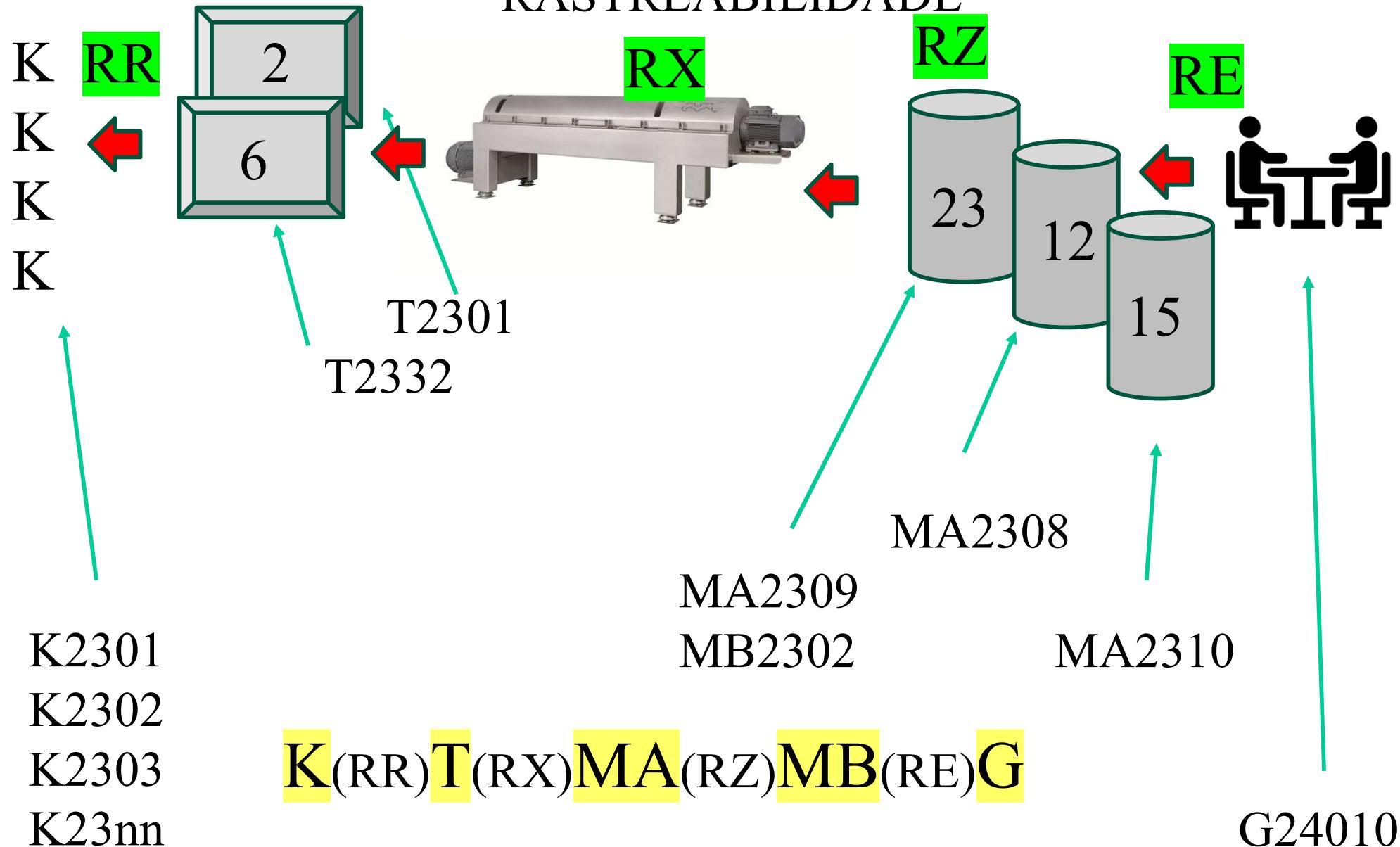
# RASTREABILIDADE



## R - REGISTRO

ENTRADA (ORIGEM)		SAÍDA (DESTINO)	
COMO SE CHAMA	DE ONDE VEM	PARA ONDE VAI	COMO SE VAI CHAMAR
CÓDIGO DO LOTE	DEPÓSITO	DEPÓSITO	QUAL É O NOVO CÓDIGO

## RASTREABILIDADE

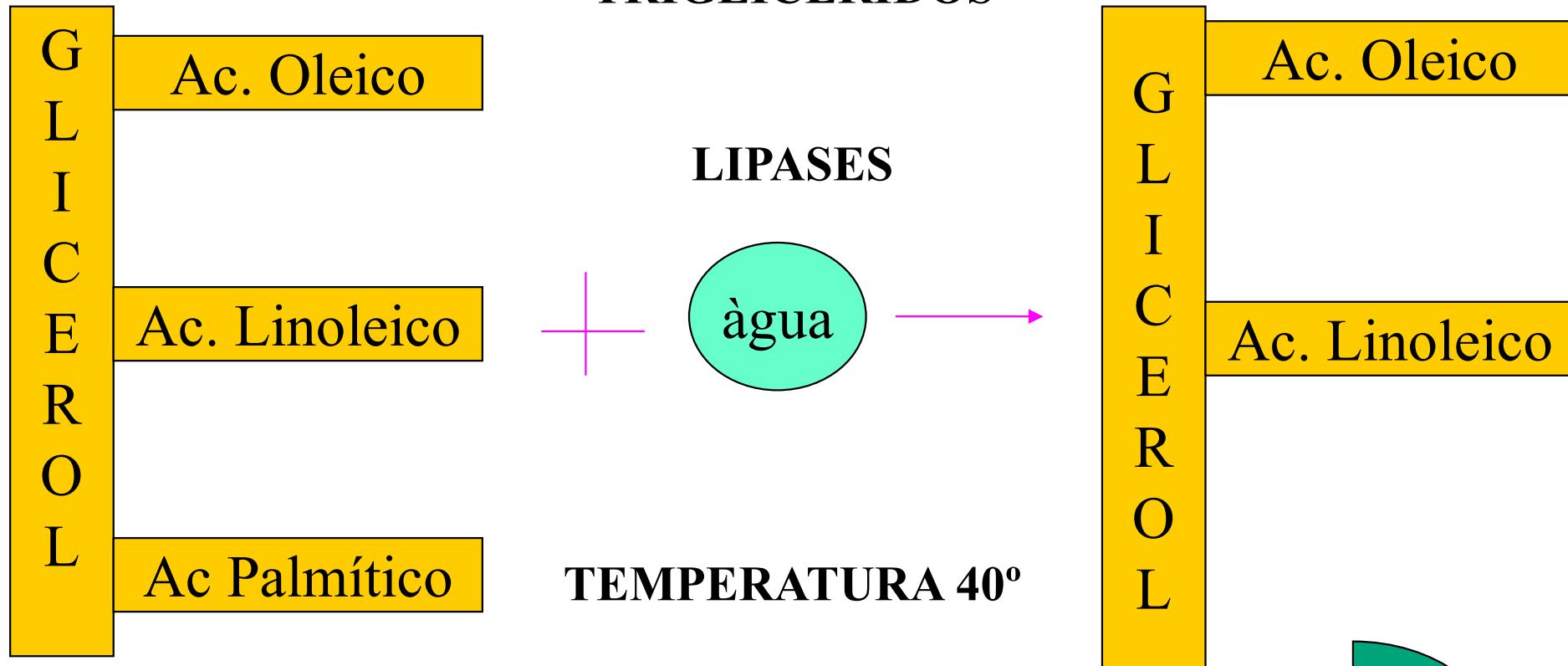


- CONFORMIDADE DO RÓTULO
- CONTEÚDO
- ANÁLISE ORGANOLÉTICA
- ACIDEZ
- ÍNDICE DE PERÓXIDOS
- K232- K270 -  $\Delta K$
- ÉSTERES ETÍLICOS
- ERITRODIOL+UVAOL
- CERAS
- Estigmastadieno
- Ácidos (%) - Mirístico; Linolénico; Araquídico; Eicosenoico; Beénico; Lignocérico, etc
- Isómeros transoleicos
- Isómeros translinoleico+translinolénico
- ECN42
- Monopalpítato de 2-glicerilo
- Esterois (%) - Colesterol; Brassicasterol; Campesterol; Estigmasterol;  $\beta$ -sistoesterol;  $\Delta 7$ -estigmastenol; Totais

## CONTROLO DO AZEITE

Acidez (%) = Ac. livres

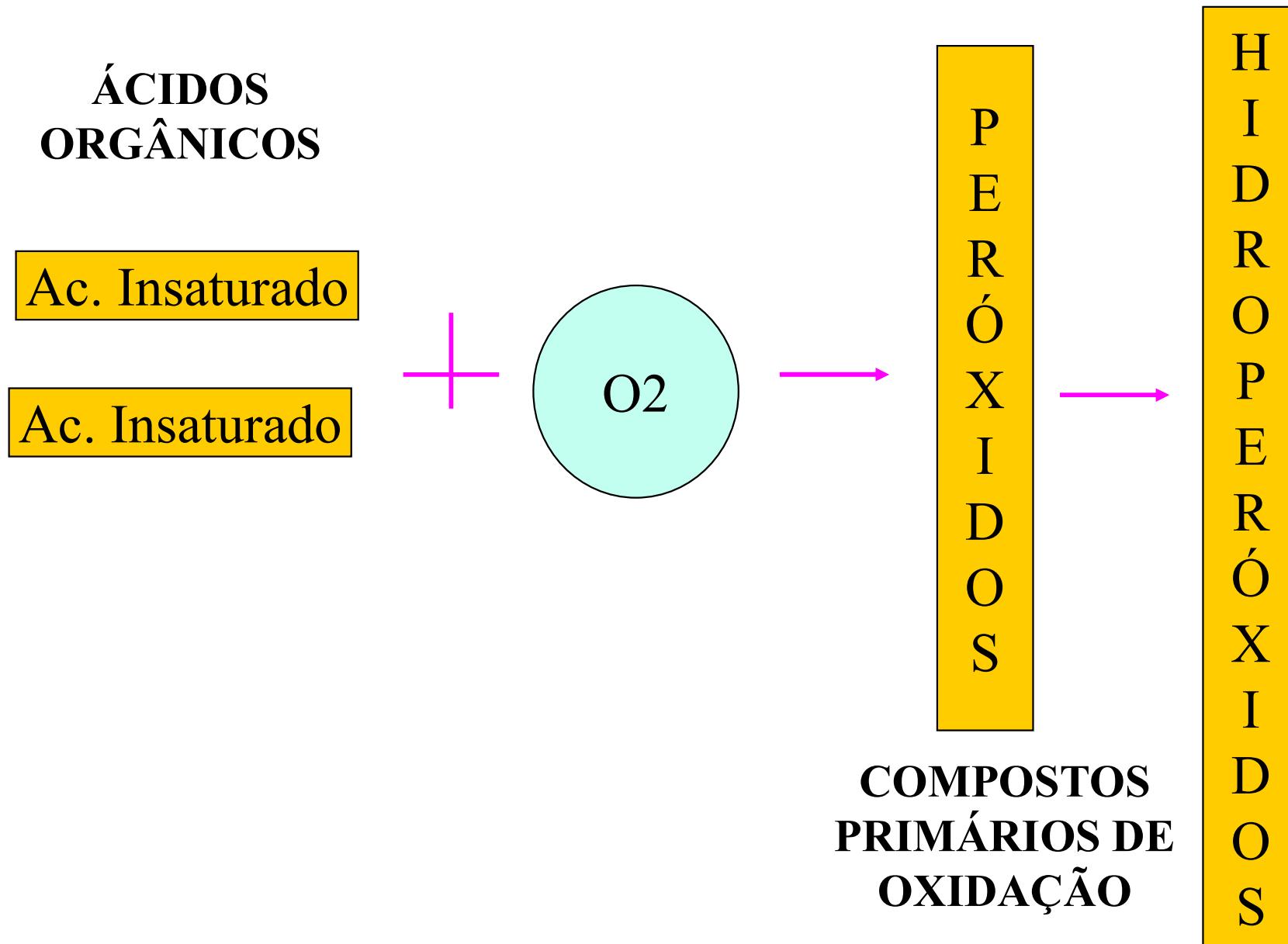
## TRIGLICÉRIDOS



$$0.3\% = 0.3\text{g} / 100\text{g}$$

Ac. Palmítico

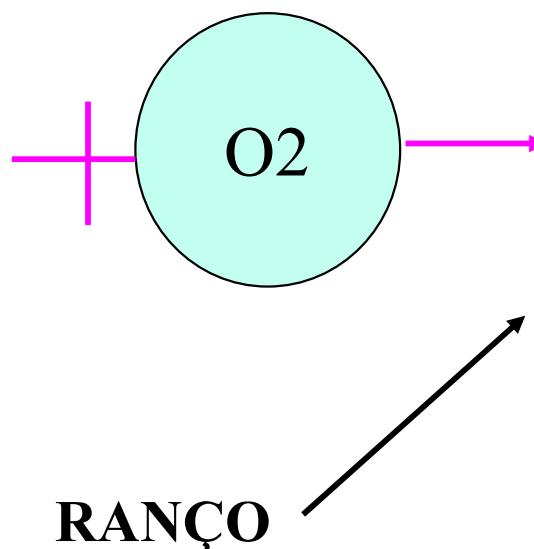
# Índice de Peróxidos (meq de O<sub>2</sub>/kg) = Ar



K232; K270;  $\Delta K = +Ar$

**COMPOSTOS  
PRIMÁRIOS DE  
OXIDAÇÃO**

**HIDROPERÓXIDOS**



**ALDEIDOS**

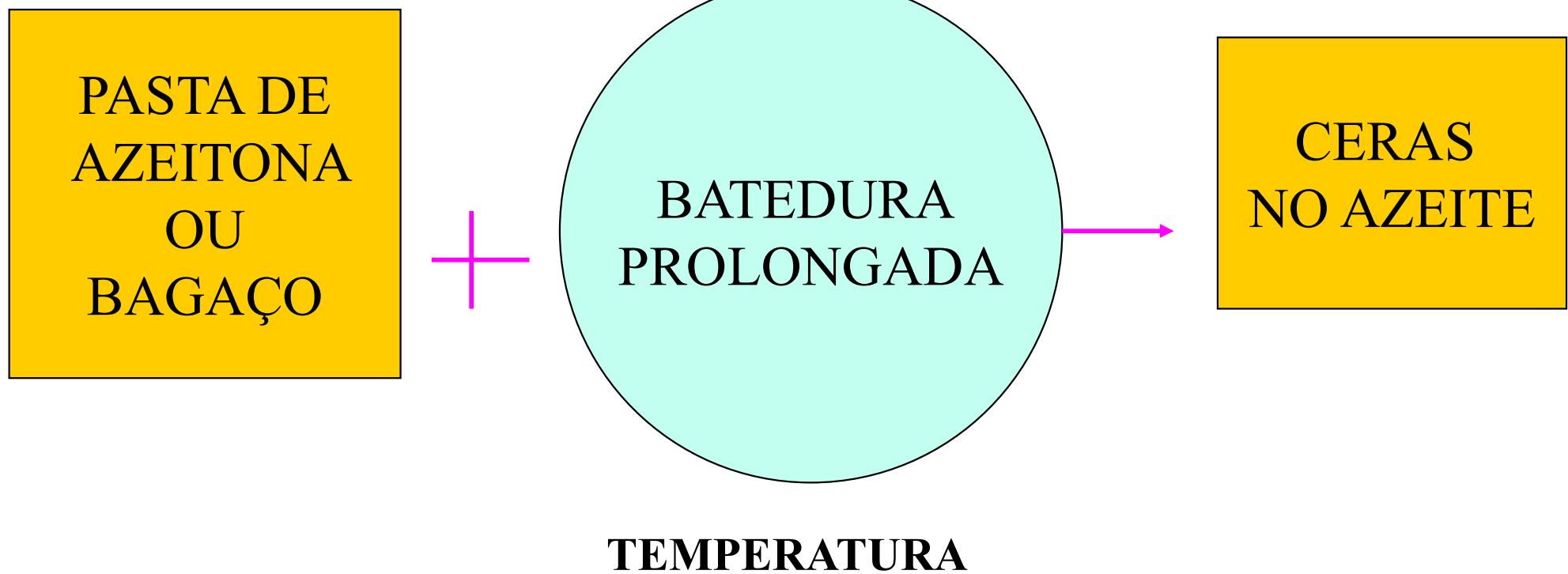
**CETONAS**

**ALCOOIS**

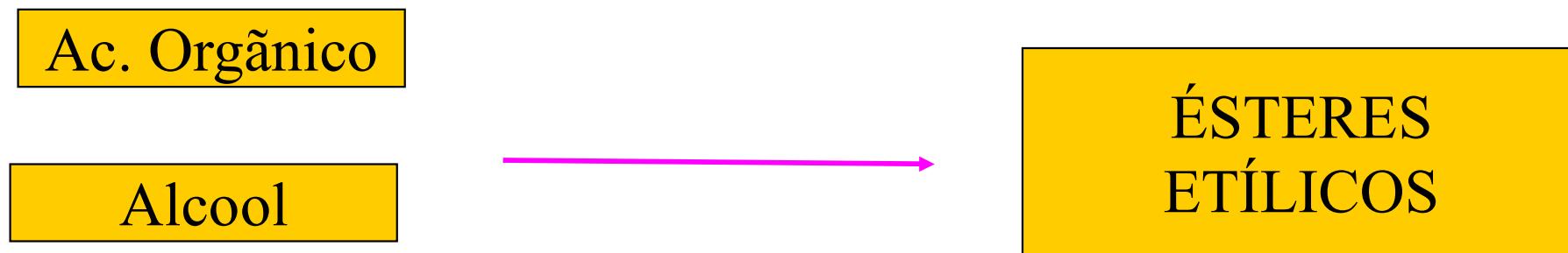
**ÁCIDOS**

**COMPOSTOS  
SECUNDÁRIOS DE  
OXIDAÇÃO**

Ceras (mg/kg) = batedura + temperatura



# Esteres Etílicos (mg/kg) – álcool + ácido



**Acidez – ácidos**  
**Fermentação - alcoois**

# ANÁLISE SENSORIAL

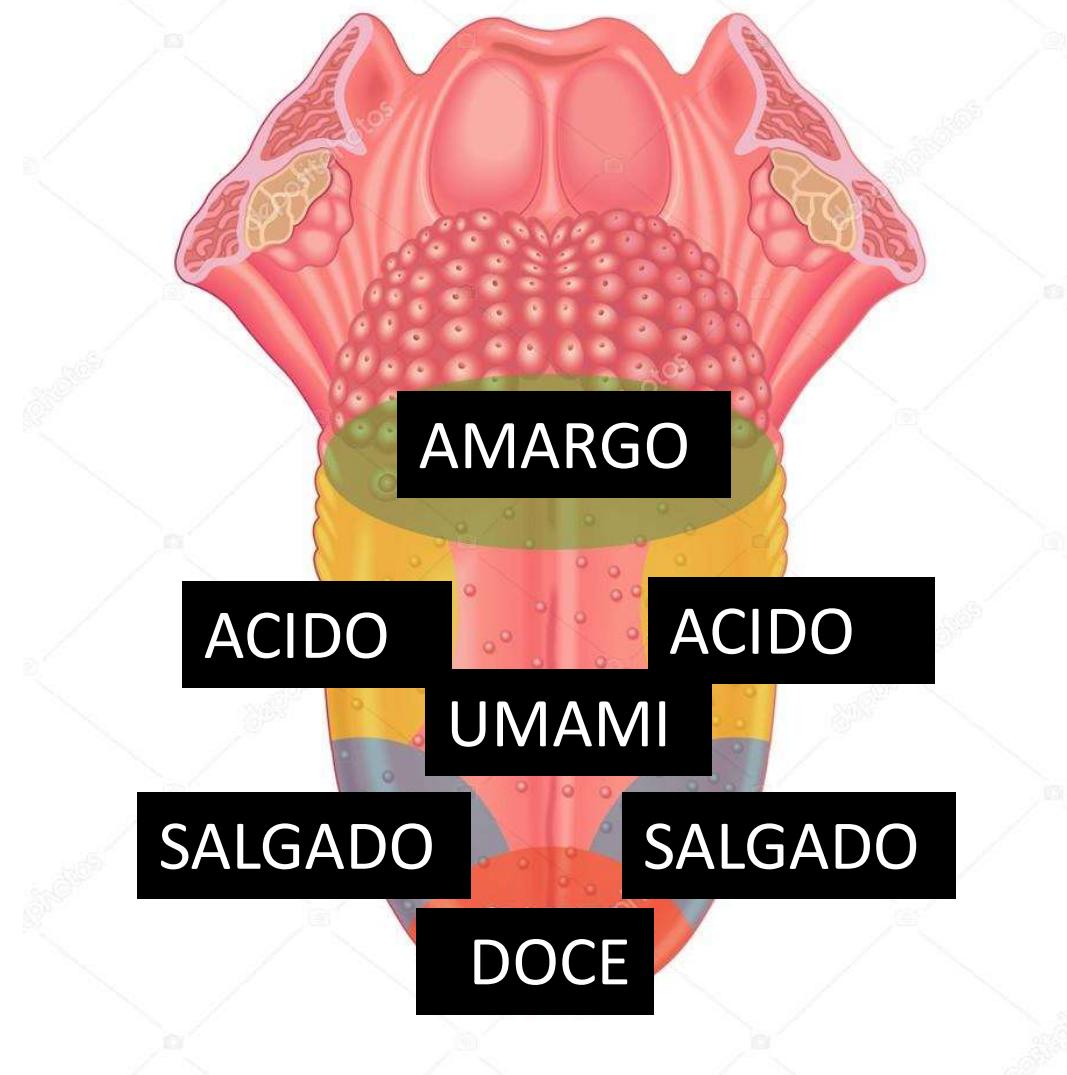
## PROVADOR OFICIAL vs OFICIOSO

Disciplina científica destinada à avaliação sensorial de um alimento

Determinar a sua qualidade organolética

O Azeite Virgem (Extra, Virgem e Lampante) é o único produto alimentar que é sujeito a análise sensorial legal (com consequências legais)

# SABORES NA LÍNGUA



# O PROVADOR OFICIAL

Não existe idade mínima

Possuir acuidade sensorial mínima – pré-seleção

Treinar- (Experiência)

Não interessa a opinião pessoal

O produto azeite deve ser indiferente (preconceito)

Não fumar pelos menos 30 min antes da prova

Não usar perfumes ou outros odores

Estar em jejum pelo menos 1 hora antes

Não se encontrar constipado ou com qualquer limitação fisiológica que influencia a prova

## O CHEFE DO PAINEL

Manter a confidencialidade das amostras

Garantir a reproduzibilidade e repetibilidade dos provadores

# Seleção dos candidatos

## 1 - Determinação do Umbral de Detecção

0,8  
0,4  
0,2  
0,1  
**0,05**  
0,025  
0,0125  
0,0

Pares aleatórios formados por :

ZERO + CADA UMA DAS 7  
DILUIÇÕES ESCOLHIDAS  
+ UM ZERO, ZERO

Ex: São iguais ou são  
diferentes?

75% ACERTOS

ROMANO  
AZEITE 28  
ACOS 7  
NUVEM AZUL  
ILHA 21  
0210  
VERDEAL (5)  
AZEITE 1  
VERDE 3  
BELÉM (0001)  
SM  
ZÉ  
SABORES / 35  
F 1  
DELTA 7  
R S

AM	CC
1	1,92
2	1,28
3	0,85
4	0,57
5	0,380
6	0,253
7	0,169
8	0,112
9	0,075
10	<b>0,05</b>
11	0,03
12	0,02

# Seleção dos candidatos

## 2-Teste de Intensidade

4 testes na mesma série para cada candidato

Eliminação = errar 4 posições em qualquer teste

Resultado = Somatório dos quadrados dos módulos das diferenças

$$\text{Ex: } 2+1+0+1= 6$$

# umami

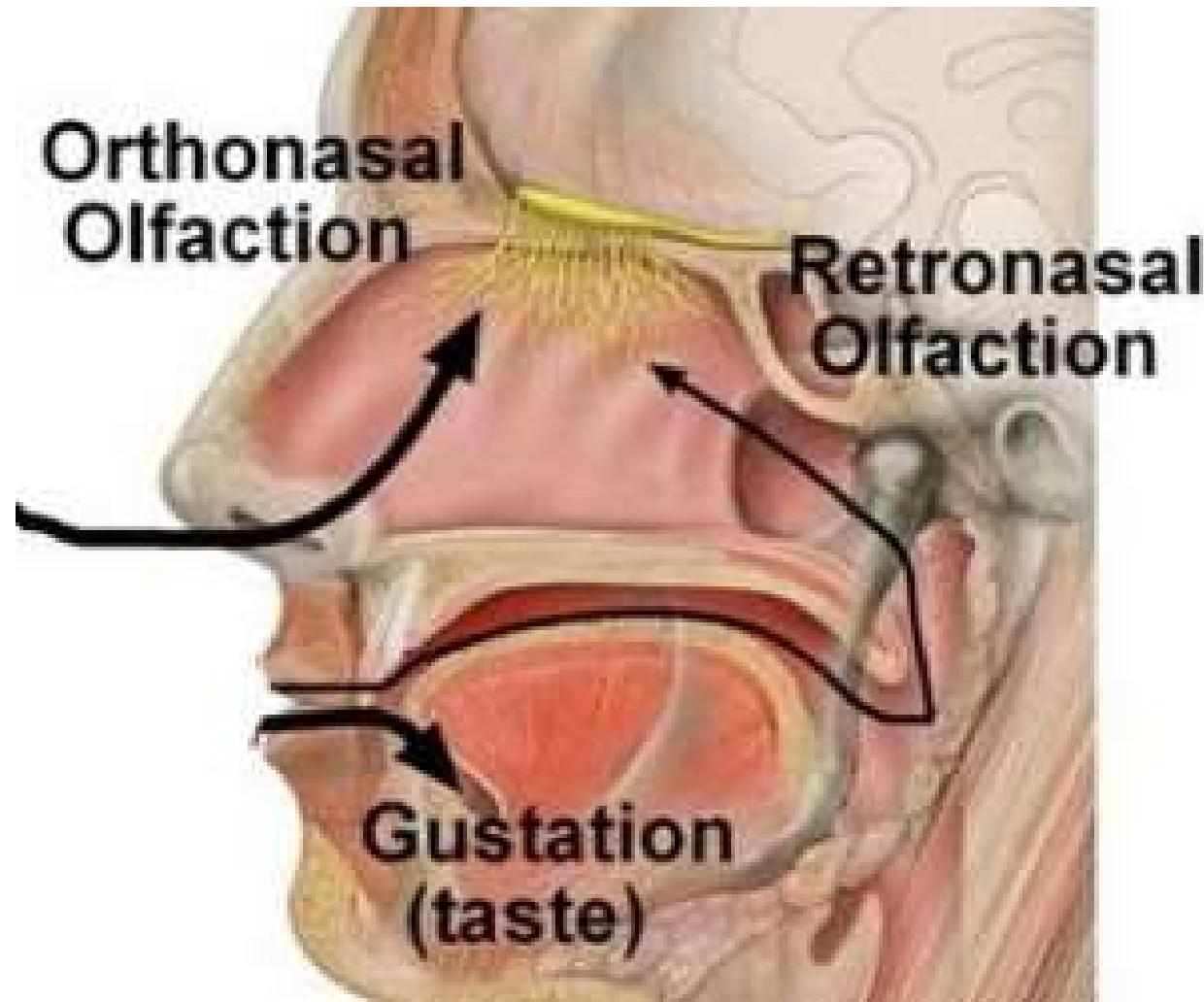
Ácido glutâmico – glutamato

E620, E621; E622; E623; E624; E625

Proteínas e aminoácidos

SABOR AGRADÁVEL QUE INDUZ SALIVAÇÃO

Queijo curado; presunto serrano; espargos; molho de soja; tomate maduro; chá verde; champignon; espargos; frutas maduras



# Folha de Perfil – Intensidade da Perceção

- **NEGATIVOS**

	<i>VIRGEM</i>	<i>LAMPANTE</i>
• Tulha/Borras	-----	3,5-----
• Mofo/Humidade/Borras	-----	-----
• Avinhado/Ácido	-----	2,4-----
• Madeira Húmida	-----	-----
• Ranço	-----	-----
• Outros(quais)	-----	-----
• (Metálico; Feno; Minhoca, Espesso; Salmoura; Queimado; Água Russa; Esparto; Pepino; Lubrificante	-----	-----

- **POSITIVOS**

• Frutado: Verde ou Maduro	-----
• Amargo	-----
• Picante	-----

Identificação do(a) provador(a)

# RESULTADOS OBJETIVOS

Pessoas treinadas sobre determinados aromas  
e intensidades

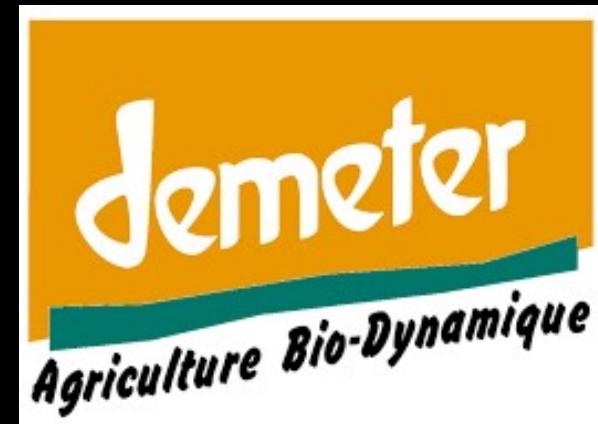
Resultado final objetivo – tratamento  
estatístico do conjunto dos resultados.

A mediana. Não a média

Resultados – 8 - 1 - 2 - 3 - 3 - 4 - 3 - 6

Média –  $8+1+2+3+3+4+3+6 = 30/8 = 4$

Mediana – 1,2,3,3,3,4,6,8 = **3**



# REFERÊNCIAS

<https://www.dgadr.gov.pt/agricultura-e-producao-biologica>

<https://www.dgav.pt/alimentos/conteúdo/géneros-limenticios/regras-específicas-por-tipo-de-alimentos/azeite>



João Gomes – Agroindustrial

[joao3gomes@gmail.com](mailto:joao3gomes@gmail.com)

NOME		
IGUAIS		DIFERENTES
	S 2	
	B 9	
	T 5	
	C 8	
	E 7	
	X 4	
	F 6	
	H 3	

NOME		
IGUAIS		DIFERENTES
	S 2	
	B 9	
	T 5	
	C 8	
	E 7	
	X 4	
	F 6	
	H 3	

NOME		
IGUAIS		DIFERENTES
	S 2	
	B 9	
	T 5	
	C 8	
	E 7	
	X 4	
	F 6	
	H 3	

NOME		
IGUAIS		DIFERENTES
	S 2	
	B 9	
	T 5	
	C 8	
	E 7	
	X 4	
	F 6	
	H 3	

QUALIDADE DO AZEITE - TESTE – ACOSjunho2024		
FALSO	AFIRMAÇÕES	VERDADE
	Os triglicéridos correspondem aos compostos maioritários no Azeite	
	O cheiro, o sabor e a cor do Azeite tem origem nos compostos minoritários do Azeite	
	Os ácidos orgânicos saturados digerem-se melhor do que os insaturados	
	Os atributos “Amargo” e “Picante” pertencem ao grupo dos defeitos do Azeite	
	O azeite, em casa, deve estar numa embalagem fechada e em local fresco e ao abrigo da luz	
	A adição de água na extração permite sempre extrair mais azeite da pasta de Azeitona	
	A categoria "Azeite virgem" pode conter defeito organolético até 3,5 de Mediana	
	A refinação retira o mau cheiro e sabor e a acidez elevada do Azeite Lampante	
	O azeite começa a degradar-se assim que é extraído	
	Os depósitos de azeite devem estar sempre fechados e completamente cheios	
	As principais condições de degradação do azeite são: Ar; Água; Temperatura e a Luz	
	As Borras no fundo dos depósitos de azeite contribuem para aumentar a qualidade deste	
	Os depósitos do azeite devem ser de material inerte	
	A rastreabilidade deve permitir identificar o percurso do azeite	
	A categoria “Azeite” contém Azeite Refinado	
	O Azeite não é influenciado pela luz	
	A embalagem de plástico é a melhor para conter o azeite	
	O Azeite para consumo deve ser sempre filtrado	
	A prova do azeite avalia também a acidez	
	A prova do azeite só deve ser efetuada por maiores de 18 anos	

Data

Nome

