



Azeite de Oliva

Eduardo Maya

Ana Beloto

Por que azeitona tem azeite?



Por que azeitona tem azeite?

- Para manter a espécie.
- É o óleo que fornece energia ao fruto quando ele cai da árvore até criar raízes.



E o que é azeite?



- Glicerol + ácidos graxos + glicerídios + água.
- Contém mais de 500 compostos químicos voláteis, sendo que 100 já identificados.



A OLIVEIRA:

Oliveira – *Olea europea L.*
Começa a frutificar do quinto ao décimo ano após o plantio. Dos 35 aos 100 vive a sua maturidade, com a sua máxima produção. Típica do mediterrâneo, a oliveira exige verões quentes e secos, invernos chuvosos e não muito rigorosos.

DA AZEITONA AO AZEITE

- Metodos 100% naturais, sem aditivos químicos ou solventes
- Sua qualidade dependerá: a qualidade das azeitonas, a tecnologia de extração e os cuidados na embalagem e conservação
- São necessários entre quatro e cinco quilos de azeitonas para produzir 1 litro de azeite de Oliva.



TIPOS DE CULTIVOS E VARIEDADES DE OLIVEIRAS

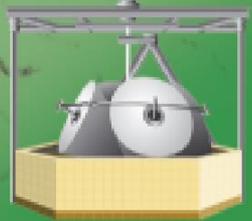
- Cultivos para produção de azeite – azeitonas pequenas, rendimento constante, 18% do peso das azeitonas é o peso obtido de azeite;
- Cultivos para azeitona de mesa – azeitona de tamanho médio a grande, polpa espessa, com rendimento de azeite inferior a 17%. Algumas são colhidas verdes e outras, maduras já de coloração preta;
- Na Espanha são mais de 260 tipos de azeitonas diferentes



PROCESSO DE PRODUÇÃO DO AZEITE



COLHEITA



MACERAÇÃO



DECANTAÇÃO



PRENSAGEM

E. Virgem
Virgem

EXTRA VIRGEM



Varietal
Monovarietal



VIRGEM



V. Corrente
V. Lampante



REFINO

REFINADO



100% PURO

Light/Aromatizados

Orujo



Análise sensorial

- Diferentes cores
- Diferentes sabores
- Diferentes aromas
- Diferentes % de acidez

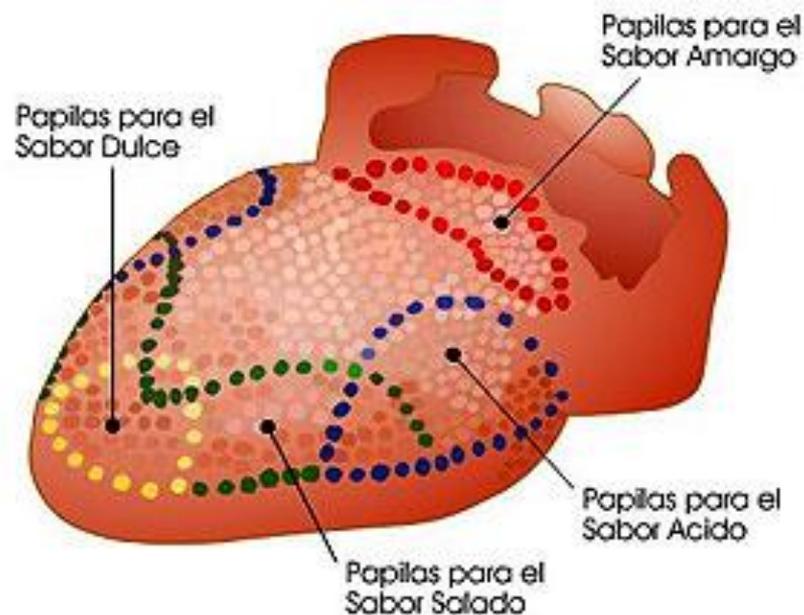


Características Organolépticas

- **Visão** – aspecto e cor;
- **Olfato** – cheiro (substâncias voláteis. Conseguimos distinguir aproximadamente 3.000 “cheiros” diferentes);
- **Paladar** – sabor (amargo, salgado, ácido e doce);
- **Tato** – textura, oleosidade, picante;
- **Audição** – não se encaixa no azeite

Atributos mais importantes do Azeite

- 1. Frutado – verde e maduro;
- 2. Amargo;
- 3. Picante;
- 4. Doce – sensação de doce, pois o azeite não tem açúcar;
- 5. Adstringente.



Defeitos mais comuns

- Tulha – lembra curral, esterco;
- Mofo – lembra madeira molhada;
- Ranço – lembra remédio;
- Avinagrado ou avinhado – lembra vinagre;
- Terra;
- Água russa – água da azeitona que quando fermentada passa este cheiro;
- Sapateira – cheiro da água que os sapateiros portugueses usavam para amolecer as solas de sapato.

Prova de Azeite

- Copo escuro com tampa e azeite a 28°C.
- 1. Abrir a tampa e cheira;
- 2. Mexer, abrir a tampa e cheirar novamente;
- 3. Provar, envolvendo toda boca;
- 4. Provocar uma corrente de ar que entra pela boca e sai pelo nariz; retronasal – ao contrário da inspiração direto pelo nariz



115
Folha de Análise

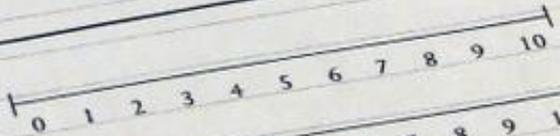
Análise de Azeites Extravirgens

Modelo Sistema de Qualidade (Padrão)
Folha de Análise Perfil Sensorial

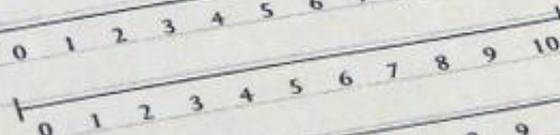
Código da Amostra: _____
Nome do Degustador: _____
Data: _____

Percepção dos Defeitos:

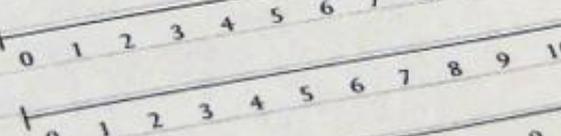
Envelhecimento



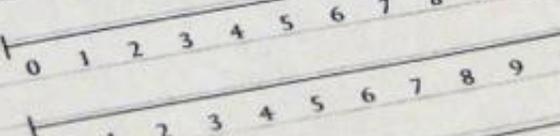
Mofo



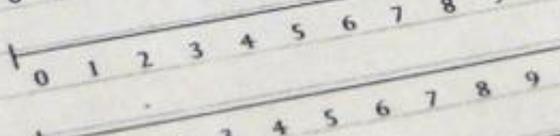
Avinagrado



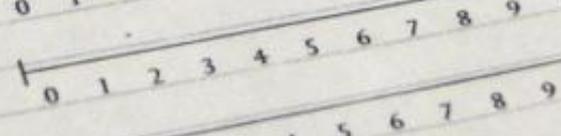
Resíduos



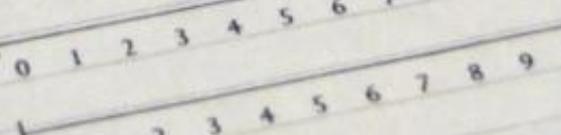
Metálico



Rançoso



Defeito



REGIÕES PROPÍCIAS PARA PRODUÇÃO DE AZEITE DE OLIVA

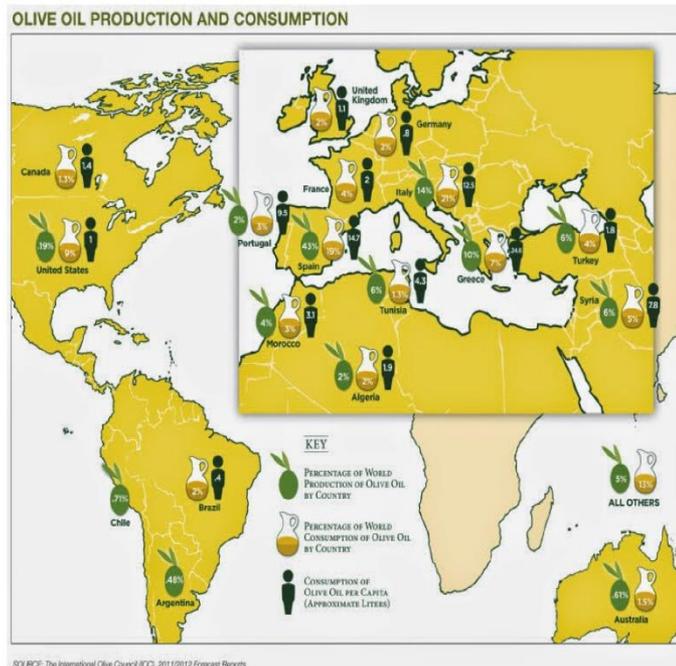


Produção de azeite no mundo em 2016, por tonelada.

Fonte: Actualitix.

- 1. Espanha – 1.150.000
- 2. Itália – 450.000
- 3. Grécia – 305.900
- 4. Tunísia – 287.000
- 5. Turquia – 220.000
- 6. Síria – 159.595
- 7. Marrocos – 114.100
- 8. Portugal – 99.985
- 9. Argélia – 64.700
- 10. Argentina – 21.300
- Brasil – 100 toneladas

Consumo de Azeite no Brasil



2015:

500 ml por pessoa / ao ano

2004:

30 ml por pessoa / ao ano

Harmonização



Harmonização

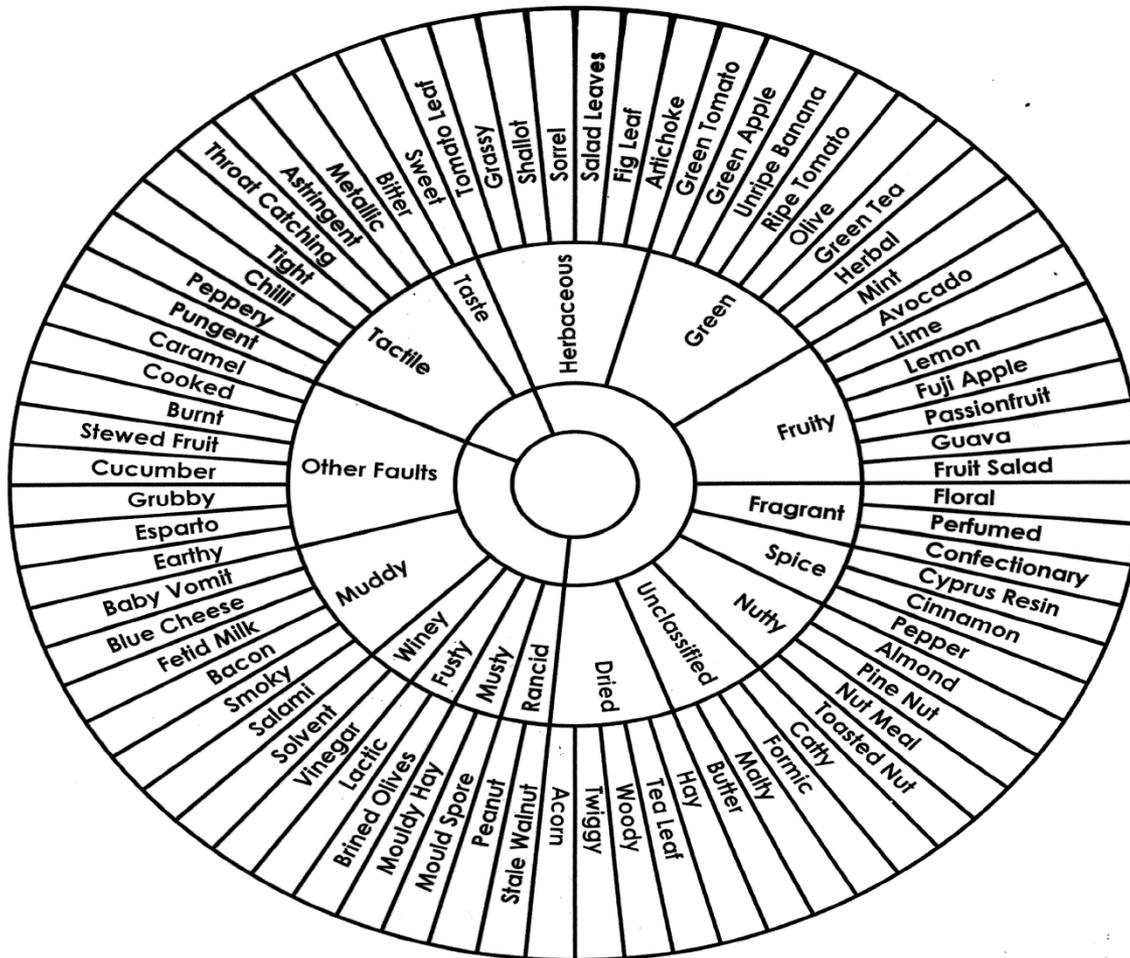
- Uma das metodologias de harmonização utilizadas amplamente foi desenvolvida pela Universidade de Bologna, na Itália, em 2006, e consiste em quatro regras básicas:

1- Alimentos marcados pelo sal (curados), por aromas fortes (peixes e queijos) e especiarias devem ser preparados e finalizados com azeite frutado maduro, com notas de amêndoas e aroma e gosto similares aos da azeitona madura.

2- Amargos devem ser equilibrados com azeites verdes, jovens, frescos e frutados, normalmente picantes e certo amargor.

3- Doces (massas, crustáceos e sobremesas) e gordurosos (queijos e carnes) pedem azeite com notas doces, maduro (amendoado) e mais suave.

4- A única harmonização com base na discordância serve para alimentos ácidos (laticínios, tomates, vinagres e cítricos), que devem ter o sabor balanceado com os frutados médios com pouco ou nenhum picante e amargo. Quanto mais ácida a preparação, menos picante e amargo deve ser o azeite.



Olive Oil Tasting Wheel

Terminology to Describe the Aroma
and Taste of Olive Oil



OBRIGADO!