



DEFINIÇÃO



O Azeite é um produto alimentar, usado como tempero, produzido a partir da azeitona, fruto proveniente das oliveiras.

Além dos benefícios para a saúde o azeite adiciona à comida um sabor e aroma peculiares.

PRODUÇÃO DE AZEITE

São necessárias de 1.300 a 2.000 azeitonas para produzir 25 mililitros de azeite.

Os métodos de processamento da azeitona são processos de extração, utilizando variação de pressão e temperatura.



```

    graph TD
      A[Colheita] --> B[Transporte para o Lagar]
      B --> C[Operações Preliminares]
      C --> D[Azeitona Limpa, Lavada e Pesada]
      D --> E[Moagem]
      E --> F[Pasta de Azeitona]
      F --> G[Termobatedura]
      G --> H[Pasta de azeitona Batida e Aquecida]
      H --> I[Separação de Sólidos e Líquidos]
      I --> J[Azeite + Água]
      I --> K[Bagaço]
      J --> L[Separação do Azeite]
      L --> M[Azeite Virgem]
      L --> N[Água Russa]
      M --> O[Armazenamento]
  
```

Apanha da Azeitona: Ocorre no final do Outono ou princípio de Inverno. Pode realizar-se à mão, recorrendo a varas ou usando meios mecânicos de vibração da árvore.



Transporte para o Lagar: O transporte deve ser feito em caixas rígidas abertas de maneira a que não ocorram fermentações indesejáveis. Nunca se deve transportar em sacos.

Operações Preliminares:

- Ventiladas para separar as folhas que as acompanham.
- São lavadas com água corrente.

Nesta fase é recolhida uma amostra para laboratório, procede-se à pesagem, classificação e armazenagem.

Moenda e Preparação da Pasta: A moenda consiste na trituração da azeitona, até formar uma pasta. Esta pasta é batida e aquecida numa termobatedeira de maneira a aumentar o rendimento da extracção, facilitando a separação do azeite.



Separação das fases sólida e líquida: Separação da fase sólida (Bagaço) da fase líquida (Azeite). Esta operação é realizada pelos sistemas de pressão, centrifugação e/ou percolação ou filtração selectiva.

Armazenamento: O azeite obtido é armazenado em depósitos até à sua comercialização. O ideal é que as paredes e tectos protejam o azeite em relação às altas temperaturas e que não deixem passar odores estranhos.



CONTROLO DE QUALIDADE

A qualidade do azeite vai ser determinada pela região, pela variedade e grau de maturação das azeitonas, pelo seu estado sanitário e idade do azeite.

Para verificar a qualidade de um azeite recorre-se a análises químicas.

- Analisa-se:
- A acidez
 - O Índice de Peróxido
 - A absorvência no ultravioleta



PROVA DE AZEITE

As características do azeite são detectáveis pelos sentidos, principalmente o paladar e olfacto.



CLASSIFICAÇÃO DOS AZEITES

O Azeite pode ter designações diferentes consoante as suas características.

Tipo de Azeite	Acidez (% de Ác. Oleico)	Aplicação
Azeite Virgem Extra	≤ 1	Venda directa ao consumidor.
Azeite Virgem	≤ 2	Venda directa ao consumidor
Azeite Corrente	$\leq 3,3$	Para lotear com o Azeite Refinado
Azeite Lampante	$> 3,3$	Industria de refinação, saboaria, farmácia, cosmética
Azeite Refinado	$\leq 0,3$	Para lotear com o Azeite Virgem não Lampante
Azeite Comum	$\leq 1,5$	Vendido ao consumidor.



CONSERVAÇÃO DO AZEITE

O Azeite deve guardar-se em recipientes de vidro, de preferência escuros, ou em recipientes de aço inox.

Deve manter-se em local fresco, sem luz e longe de produtos com cheiros intensos para evitar que os absorva.

Quando sujeito a temperaturas muito baixas pode solidificar, mas volta ao seu aspecto normal quando volta à temperatura ambiente não perdendo nenhuma característica.



BIBLIOGRAFIA

- <http://pt.wikipedia.org/wiki/Azeite>
- <http://casadoazeite.pt>



Trabalho realizado por:
Marisa Travassos
nº20603009
LEAL