



PROCESSAMENTO DO AZEITE



2º Ano
LEAL 07/08
Disciplina de PGA
Marisa Travassos nº20603009

INTRODUÇÃO

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

É um alimento antigo, clássico da culinária contemporânea, regular na dieta mediterrânea e nos dias actuais está presente em todas as cozinhas.

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

Existem cerca de 270 tipos de azeitonas mas só 24 são usados para produzir azeite.

Em Portugal a referência à oliveira é muito antiga, o azeite foi um dos primeiros produtos exportados por Portugal. O Código Visigótico, nas leis de protecção à agricultura prescreve a multa de cinco soldos para quem arrancasse uma oliveira alheia, pagando por outra árvore apenas três soldos.

Existem vários tipos de azeite e dependendo das suas características podem ser usados de modo diferente. Por exemplo se for um azeite com acidez superior a 2% deve ser usado nas frituras, assados e marinados, enquanto que os de acidez inferior a 2% podem ser usados em saladas e molhos. O azeite é obtido da azeitona exclusivamente por processos mecânicos e físicos em condições térmicas especiais.

PRODUÇÃO DE AZEITE

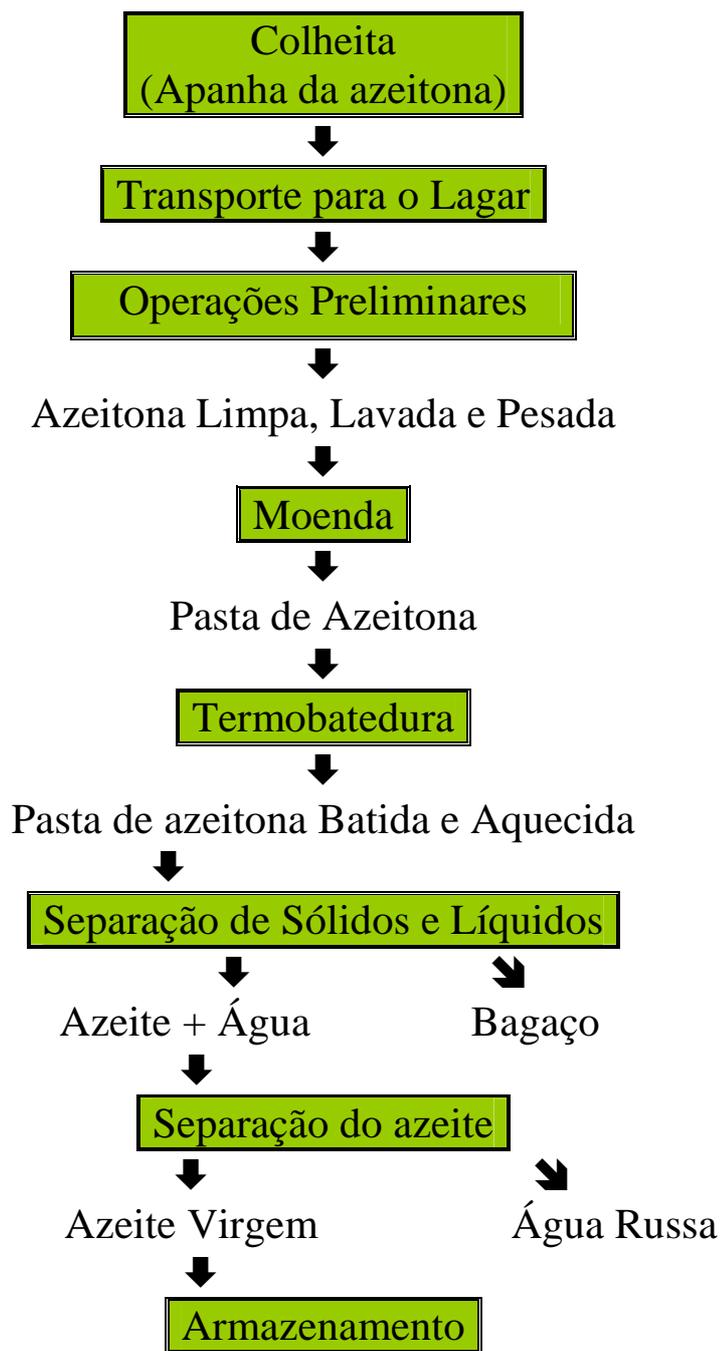
São necessárias de 1.300 a 2.000 azeitonas para produzir 25 mililitros de azeite. O azeite deve ser produzido somente a partir de azeitonas e não podem ser denominados desta forma óleos extraídos por solventes ou re-esterificação, nem misturas com outros tipos de óleos.

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

Para se obter um azeite de qualidade deve partir-se das azeitonas inteiras, sãs e maduras.

A produção tem início com a colheita das azeitonas nos olivais, onde as azeitonas, ainda frescas são levadas ao lagar, onde são lavadas e moídas. Com essa moagem obtém-se uma pasta que é prensada. O produto desse processo, exclusivamente mecânico, é o azeite virgem, que após filtragem está pronto para consumo imediato.





Fluxograma: Processamento do Azeite

‣ **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:** As azeitonas apanhadas do solo não devem ser transportadas juntamente com as que são colhidas da árvore. 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:** Ao entrar no lagar as azeitonas devem ser classificadas em função da variedade, sua procedência (solo ou árvore), se estão sãs ou atacadas por agentes patogénicos, a fim de serem laboradas separadamente.

Em cada classe as azeitonas são ventiladas de maneira a que as correntes de ar separem as folhas que as acompanham. São também lavadas com água corrente. Nesta fase é recolhida uma amostra para laboratório, procede-se à pesagem, classificação e armazenagem. A azeitona é separada em lotes de acordo com a qualidade. Devem depois ser conservadas em tanques de salmoura, para se obter um azeite de qualidade a azeitona deve ser laborada nas 24 horas seguintes à apanha.

‣ **Moenda e Preparação da Pasta:** A moenda consiste na trituração da azeitona, até formar uma pasta. Para realizar a moenda recorre-se a moinhos de martelos metálicos. 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:** Quando a massa está bem batida e aquecida procede-se à 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. A temperatura ideal de armazenamento é entre os 15 e os 18°C para permitir uma correcta maturação dos azeites sem favorecer a sua oxidação.

CONTROLO DE QUALIDADE DO AZEITE

Duas variedades diferentes de oliveira podem dar azeites de cor, aroma e sabor diferentes mas podem ter ambas qualidades.

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 organolépticas de um azeite são definidas através de um painel de provadores especializados para o efeito.

Essas características são detectáveis pelos sentidos, principalmente o paladar e o olfacto. O odor de um azeite é apreciado aquecendo ligeiramente o copo que o contém e aspirando várias vezes. O gosto é apreciado colocando azeite na boca e detectando o amargo, o doce, o ácido e o picante em diferentes zonas da língua.

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.

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.

CONCLUSÃO

Há muitos anos que o azeite se encontra nas mesas de muitas pessoas em todo o mundo, na antiguidade era produzido de maneira muito tradicional, mas com o avanço dos tempos e com as novas tecnologias a produção de azeite foi sofrendo algumas melhoras, quer em relação ao tempo de produção como quanto aos métodos de armazenamento e de conservação. Este avanço foi notório e hoje em dia o azeite está em todas as cozinhas e é usado de várias maneiras, e o facto de não ser prejudicial à saúde faz dele uma das gorduras mais ingeridas.



BIBLIOGRAFIA

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

INDÍCE

Introdução	pág.3
Produção de Azeite	pág.4
Fluxograma	pág.5
Apanha da Azeitona	pág.6
Transporte para o Lagar	pág.6
Operações Preliminares	pág.6
Moenda	pág.6
Separação das fases	pág.6
Armazenamento	pág.7
Controlo de Qualidade	pág.7
Prova de Azeite	pág.7
Classificação dos azeites	pág.8
Conclusão	pág.9
Bibliografia	pág.10

