



Processamento Geral dos Alimentos

Processamento do azeite



Trabalho realizado por:
Vanessa Ferraz 20090165

Ano lectivo
2009/2010

Objectivo do trabalho:

Com a realização deste trabalho pretende-se fazer uma síntese sobre todo o processamento sofrido pelas azeitonas até se obter o azeite.

A oliveira

A oliveira surgiu na Era Terciária – antes do nascimento do Homem – na Ásia Menor. Os gregos terão sido os responsáveis pelo aparecimento da oliveira em toda a Europa mediterrânica. Alguns anos depois, durante as expedições marítimas, portugueses e espanhóis levaram a oliveira para a América. A oliveira é uma árvore de porte médio, muito resistente, com raízes que podem atingir os 6 metros. Apresenta um crescimento lento, entrando em produção a partir do quinto ano. Actualmente conhecem-se cerca de 400 espécies diferentes. A partir das oliveiras obtém-se a matéria-prima para a produção do azeite - as azeitonas.

O azeite

O azeite é um produto alimentar rico em vitamina E e outros antioxidantes, utilizado como tempero uma vez que dá à comida um sabor e aroma peculiares. É produzido a partir da azeitona, fruto da oliveira. É um alimento antigo, clássico da culinária contemporânea, utilizado na dieta mediterrânea. De um modo geral, está presente em grande parte das cozinhas. O azeite também tem vantagens na área da saúde uma vez que ajuda a diminuir o risco de enfarte, os diabetes, auxilia a digestão, evita a formação de pedras e previne alguns tipos de cancro. A qualidade do azeite é determinada pela região, a variedade e o grau de maturação das azeitonas, o estado sanitário dos produtos (condiciona o grau de acidez do azeite), o processo de extracção, o modo de conservação e a idade do azeite.

Tipos de azeite

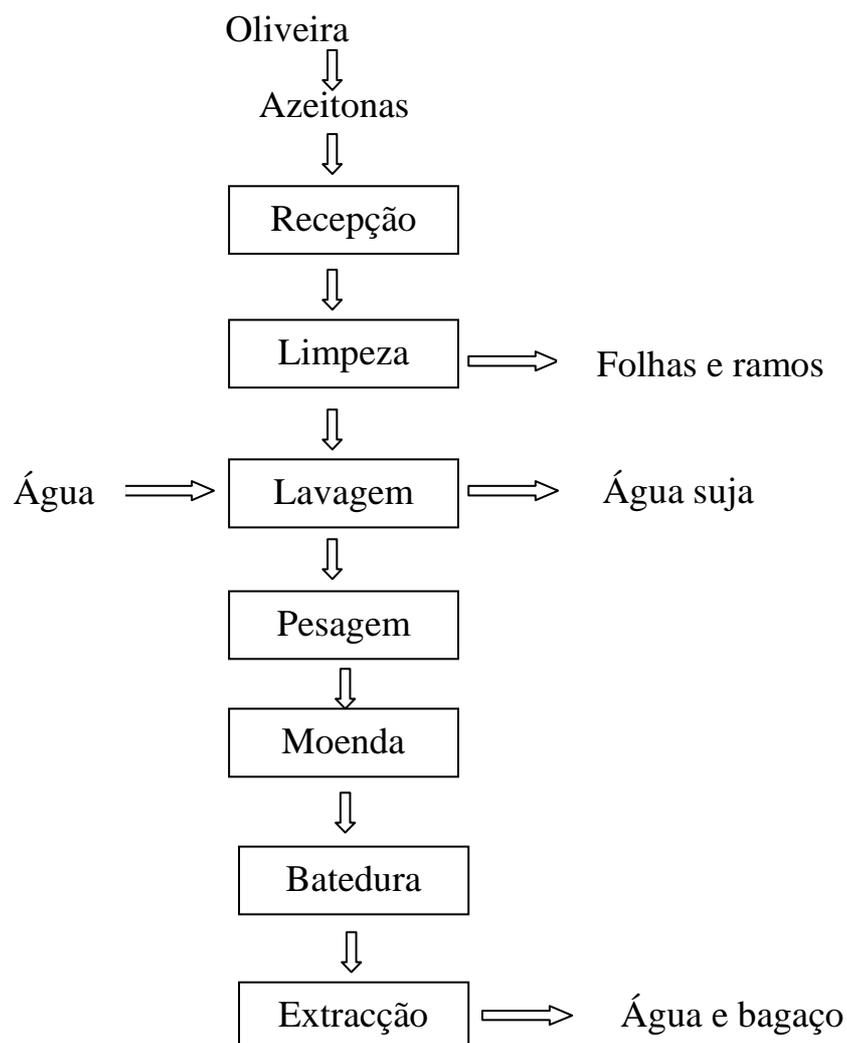
O azeite pode ser classificado em diversos tipos consoante as características apresentadas pelo mesmo – pontuação organoléptica, acidez livre e aplicação. Assim existe o azeite virgem extra que pode ser classificado em azeite virgem, azeite corrente e azeite lampante; azeite refinado e apenas e só azeite, quando refinado e enriquecido com azeite virgem (este azeite tem de ser refinado pois está em muito más condições). Os azeites virgens são obtidos, exclusivamente, a partir de processos mecânicos.

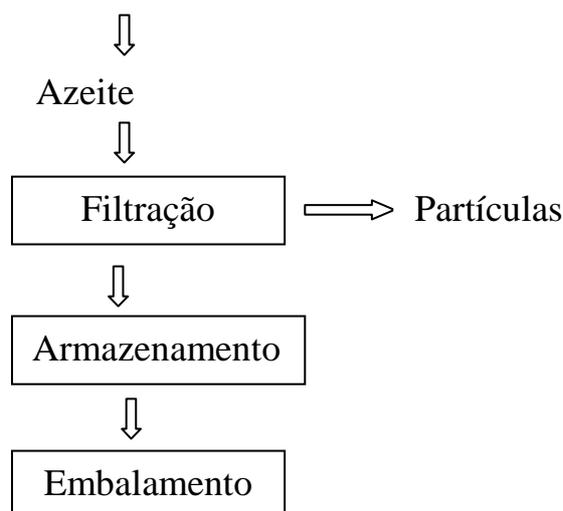
Produção do azeite

Actualmente, a região mediterrânea é responsável por 95% da produção mundial de azeite. Isto deve-se ao facto desta zona ter condições climáticas propícias ao cultivo das oliveiras (bastante sol e clima seco). O azeite é produzido somente a partir de azeitonas. Para produzir 250 mililitros de azeite são necessárias entre 1300 a 2000 azeitonas.

A produção de azeite envolve uma série de etapas que vão desde a apanha das azeitonas até ao armazenamento do azeite, passando por uma série de transformações que permitem a sua obtenção e asseguram a sua qualidade. Actualmente, os métodos tradicionais de processamento da azeitona deram lugar a processos modernos de extracção, utilizando variação de temperatura e pressão. Desta forma, o método tradicional de prensagem a frio quase não existe mais.

Fluxograma do processo





Etapas do processo:

- 1- Recepção da azeitona: depois de ter sido apanhada, a azeitona chega ao lagar.
- 2- Limpeza: é retirado aquilo que não interessa, desde folhas da oliveira, ramos, pedras, etc.
- 3- Lavagem: consiste na lavagem das azeitonas.
- 4- Pesagem: nesta etapa pesa-se as azeitonas. Após estas operações, a azeitona é separada consoante a sua origem/proveniência (azeitona de árvore ou azeitona do chão). Sofre também a primeira avaliação do mestre lagareiro, sendo recolhida uma amostra para ser analisada no laboratório.
- 5- Moenda: passadas não mais de 24 horas, a azeitona é transformada numa massa através de estruturas metálicas (moinhos de martelos mecânicos).
- 6- Batedura: nesta fase a massa sofre um batimento lento e contínuo, com um suave aquecimento a baixas temperaturas (25 a 30°) durante 25 a 30 minutos nos sistemas clássicos de prensas ou 50 minutos nos sistemas de centrifugação. A temperatura não pode ultrapassar os 30°, pois a partir deste temperatura a vitamina E, que ajuda a conservar o azeite (evita a oxidação do azeite provocada pelas lipases), começa a desnaturar. Assim a massa fica uniforme e vai-se proporcionando a junção das pequenas gotículas de azeite.
- 7- Extração do azeite: a extração do azeite pode ser feita através da decantação (processo mais antigo) ou por centrifugação da massa. O processo de centrifugação consiste em sujeitar a massa a um movimento de rotação em alta velocidade o que provoca a separação do azeite das águas e bagaço da azeitona.
- 8- Filtragem: este é um processo facultativo. Depois de separado, o azeite é filtrado de modo a retirar partículas que possam existir. O azeite pode ser filtrado apenas uma vez antes do embalamento, duas vezes, uma após a extração e outra antes do embalamento, ou então não ser filtrado.
- 9- Armazenamento: o azeite é armazenado em recipientes a uma temperatura de 15 a 16°C para a decantação dos sólidos resultantes do processo de extração.
- 10- Embalamento: o azeite é embalado em garrafas de vidro entre 18 e 20°C.

Conservação do azeite

Para conseguir uma melhor conservação do azeite, este deve ser guardado em recipientes de vidro, de preferência escuros, ou em recipientes de aço inox. Deve estar num local fresco, sem luz (a incidência de luz catalisa a oxidação do azeite) e longe de produtos com cheiros intensos para evitar que os absorva. Ao consumir o produto deve-se verificar a sua acidez e a data de validade (normalmente o azeite deve ser consumido em 12 meses).

Conclusão

Uma vez que o azeite não tem muita água (tem um a_w muito baixo), não precisamos de nos preocupar com os microrganismos. O azeite está sujeito a reacções químicas e bioquímicas. Uma dessas reacções é a oxidação de lípidos (acção das lipases). Desta forma temos de garantir que a nossa matéria-prima está em boas condições.

Bibliografia

- <http://209.85.229.132/search?q=cache:9KRd-VqDRx4J:www.cienciaviva.pt/rede/upload/Azeite%2520tb%2520-%2520apresenta%C3%A7ao%2520jornal.doc+processo+de+fabrico+do+azeite&cd=3&hl=pt-PT&ct=clnk&gl=pt>
- <http://producaoazeitespg.blogspot.com/>
- <http://pt.wikipedia.org/wiki/Azeite>
- <http://www.descubraportugal.com.pt/edicoes/tdp/registo.asp?idcat=1115&id=342276&tipor=r>
- <http://www.confagri.pt/PoliticaAgricola/Sectores/OliviculturaAzeite/PAC-OCM/OCMAzeiteAzeitonaNormasCom.htm>
- <http://www.correioalentejo.com/fotos/20081002121730.jpg>
- <http://www.saudelar.com/edicoes/2008/marco/images/azeite.jpg>

