



INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA

Processamento Geral dos Alimentos

Processamento do azeite



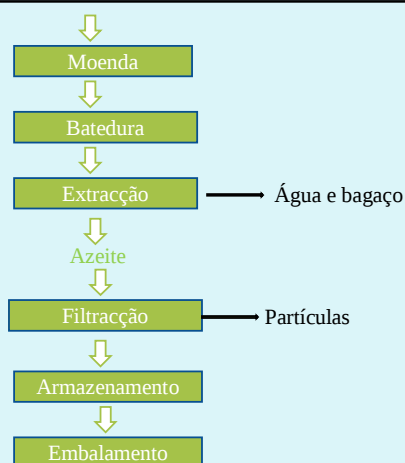
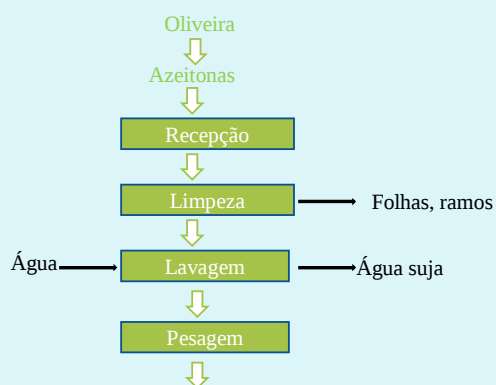
Realizado por:
Vanessa Ferraz 20090165

Azeite

- Produzido a partir das azeitonas provenientes da oliveira;
- Utilizado na cozinha como tempero;
- Bom para a saúde



Fluxograma



Conservação do azeite

- Guardado em recipientes de vidro, de preferência escuros;
- Local fresco, sem luz e longe de produtos com cheiros intensos;
- Antes de se consumir, deve-se ver a acidez e a data de validade

Bibliografia

<http://209.85.229.132/search?q=cache:9KRd-VqDRx4J:www.cienciaviva.pt/rede/upload/Azeite%2520tlb%2520-%2520apresenta%C3%A7ao%2520jornal.doc+processo+de+fabrico+do+a+zeite&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&tipo=r>

<http://www.confagri.pt/PoliticaAgricola/Sectores/OliviculturaAzeite/PAC-OCM/OCMAzeiteAzeitonaNormasCom.htm>

Imagens:

<http://www.correioalentejo.com/fotos/20081002121730.jpg>

<http://www.saudelar.com/edicoes/2008/marco/images/azeite.jpg>