



Hinc patriam sustinet

Instituto Superior de Agronomia
Universidade Técnica de Lisboa

LABORATÓRIO DE ESTUDOS TÉCNICOS
INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA

RELATÓRIO DE ANÁLISES

CERTIFICAÇÃO DE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA
"AZEITES DE TRÁS-OS-MONTES"

RELATÓRIO DE ANÁLISES N.º: 1803/09/LET

Amostra de: Azeite Virgem Extra	Ref.: JPL-33	
Recepção: 03/12/2009	Início das análises: 03/12/2009	Fim das análises: 16/12/2009

<i>Análises</i>		<i>Método</i>	<i>Limite</i>	<i>Resultado</i>
Análise Sensorial		a) Anexo XII	Virgem Extra – min. 6,5 Virgem - min. 6,0	Azeite Virgem Extra Mf (maduro) = 6.0 Md = 0 Classificação Final = 7.5
Acidez (% de ácido oleico)		a) Anexo II	Virgem Extra – max. 0.8 Virgem - máx. 1,5	0.1
Índice de Peróxido (meq O₂/Kg)		a) Anexo III	Maximo – 15	8
Análise espectrofotométrica	K₂₃₂	a) anexo IX	máx. - 2,00	1.783
	K₂₇₀		máx. - 0,20	0.135
	ΔK		máx. - 0,01	0.010

a) Regulamento CEE n.º 702/2007 e posteriores alterações

Data

16/12/2009

Responsável Técnico do Laboratório

Paula Vasconcelos

A reprodução total ou parcial deste relatório é expressamente proibida e só poderá ser efectuada com a autorização do LET.

CERTIFICAÇÃO DE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA
"AZEITES DE TRÁS-OS-MONTES"

Cont. do Relatório de Análises

RELATÓRIO DE ANÁLISES N.º: 1803/09/LET

Esteróis (%)	Método	Limite	Resultado
colesterol	a) anexo V	≤ 0.5	0.2
brassicasterol		≤ 0.1	---
campesterol		≤ 4.0	2.7
estigmasterol		\leq Campesterol	0.3
β -sitosterol (aparente)		≥ 93.0	95.5
Δ -7-estigmastenol		≤ 0.5	0.1
Esteróis totais (mg/Kg)	a) anexo V	≥ 1000	1896
Eritrodiol + uvaol (%)	a) anexo VI	≤ 4.5	1.5

a) Regulamento CEE n.º 702/2007 e posteriores alterações

Data

16/12/2009

Responsável Técnico do Laboratório

Paula Vasconcelos

A reprodução total ou parcial deste relatório é expressamente proibida e só poderá ser efectuada com a autorização do LET.

CERTIFICAÇÃO DE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA
"AZEITES DE TRÁS-OS-MONTES"

Cont. do Relatório de Análises

RELATÓRIO DE ANÁLISES N.º: **1803/09/LET**

Ácidos gordos totais (%)	Método	Limite	Resultado
<i>C14:0</i>	a) anexo X	máx. - 0,05	0.01
<i>C16:0</i>		6,0 - 12,0	12.1
<i>C16:1</i>		0,2 - 1,0	1.0
<i>C17:0</i>		máx. - 0,4	0.2
<i>C17:1</i>		máx. - 0,4	0.2
<i>C18:0</i>		1,5 - 3,0	3.5
<i>C18:1</i>		62,0 - 82,0	72.7
<i>C18:2</i>		4,0 - 12,0	8.5
<i>C18:3</i>		0,5 - 0,9	0.9
<i>C20:0</i>		máx. - 0,5	0.4
<i>C20:1</i>		máx. - 0,3	0.3
<i>C22:0</i>		máx. - 0,3	0.1
<i>C24:0</i>		máx. - 0,2	0.1
<i>isómeros transoleicos (%)</i>	a) anexo X	< 0,030	0.05
<i>isómeros translinoleicos + translinolénicos (%)</i>	a) anexo X	< 0,050	0.01

a) Regulamento CEE n.º 702/2007 e posteriores alterações

Data

16/12/2009

Responsável Técnico do Laboratório

Paula Vasconcelos

A reprodução total ou parcial deste relatório é expressamente proibida e só poderá ser efectuada com a autorização do LET.

CERTIFICAÇÃO DE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA
"AZEITES DE TRÁS-OS-MONTES"

Cont. do Relatório de Análises

RELATÓRIO DE ANÁLISES N.º: 1803/09/LET

Triglicéridos (%)	Método	Limite	Resultado
<i>LLL</i>	a) anexo XVIII	0,01 - 0,4	0.1
<i>PLL_n</i>		0,0 - 0,2	0.1
<i>OLL</i>		1,0 - 3,0	2.1
<i>PLL</i>		0,4 - 0,7	0.7
<i>POL_n</i>		0,1 - 0,4	0.1
<i>POL</i>		3,0 - 7,0	5.2
<i>PPL</i>		máx. - 1,0	0.4
<i>OOO</i>		36,0 - 58,0	39.0
<i>POO</i>		13,0 - 23,0	23.3
<i>PPO</i>		1,0 - 3,5	3.3
<i>S_iOO</i>		3,5 - 8,5	6.2
<i>PS_iO</i>		0,7 - 1,5	1.4

a) Regulamento CEE n.º 702/2007 e posteriores alterações

Data

15/12/2009

Responsável Técnico do Laboratório

Paula Vasconcelos

A reprodução total ou parcial deste relatório é expressamente proibida e só poderá ser efectuada com a autorização do LET.