

EPAMIG Sul de Minas
Rogério Antônio Silva

Fazenda Experimental de Maria da Fé
Núcleo Tecnológico EPAMIG Azeitona e Azeite
Nilton Caetano de Oliveira
femf@epamig.br

Autores

Adelson Francisco de Oliveira
Emerson Dias Gonçalves
João Viera Neto
Fabiola Villa - Bolsista
Luiz Fernando de Oliveira da Silva - Bolsista
Maria do Céu Monteiro Cruz - Bolsista

Coordenação

Vanda Maria de Oliveira Cornélio
Clenderson Corradi de Mattos Gonçalves

Projeto Gráfico/Ilustração
Eurimar Cunha

Apoio

FAPEMIG

Fundação de Amparo à Pesquisa do
Estado de Minas Gerais



Secretaria de Estado de
Agricultura, Pecuária e
Abastecimento

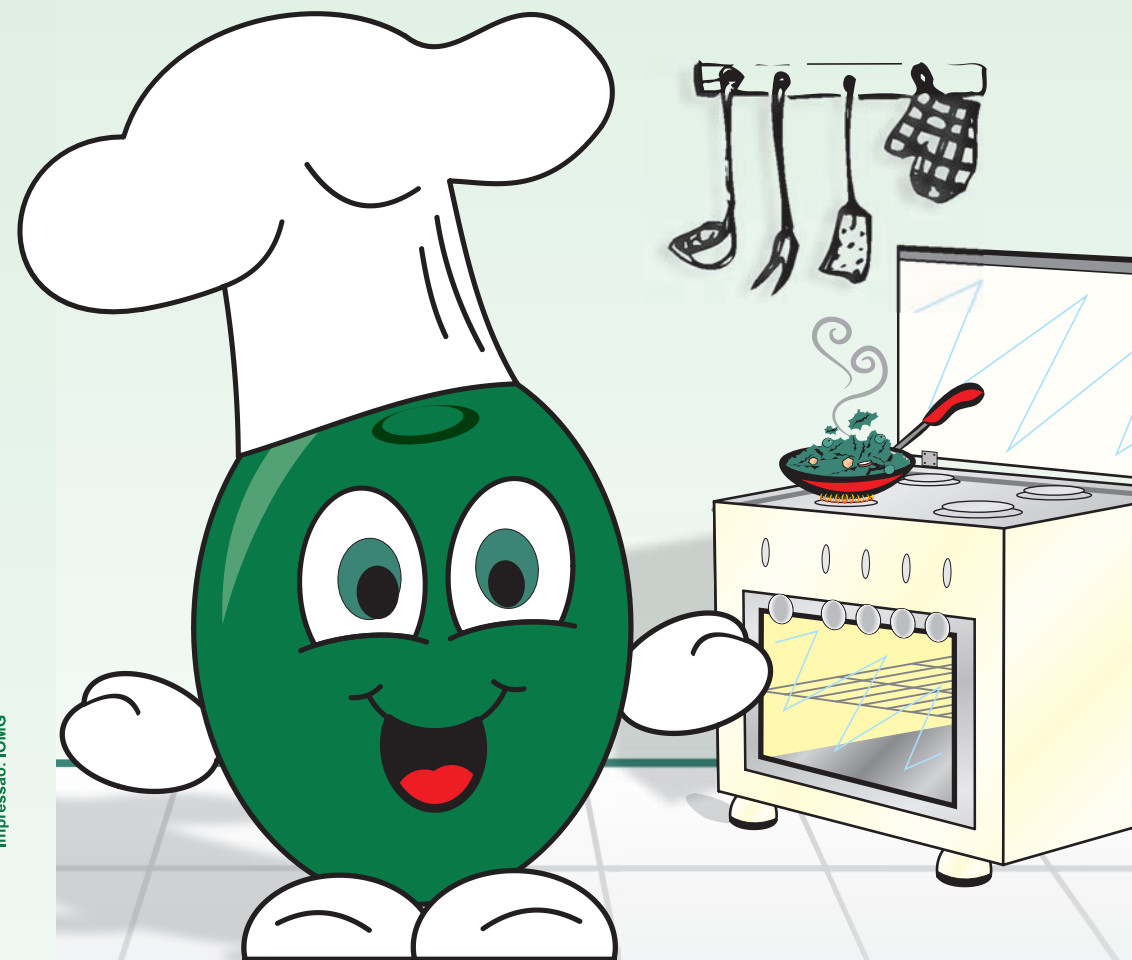


EPAMIG Sul de Minas
Campus UFLA - Rodovia Lavras/UJACI, km 02 - Caixa Postal 176
CEP 37200-000 Lavras-MG - Tel.: (35) 3821-6244 - E-mail: uresm@epamig.br



EPAMIG

AZAZÃ AZEITONA



Atualização EPAMIG-DPPU 05/2011
Impressão: IOMG



O QUE É O AZEITE?

O azeite de oliva é o óleo extraído das azeitonas, fruto das plantas de oliveira.



CURIOSIDADES

Na antiguidade, o azeite era utilizado como combustível, lubrificante, conservante, cosmético e como veículo de remédios.

Os gregos e os romanos utilizavam o azeite na culinária, como medicamento, unguento ou bálsamo, perfume, combustível para iluminação e impermeabilizante de tecidos.

A oliveira era considerada símbolo de paz, abundância, sabedoria e glória para os povos.

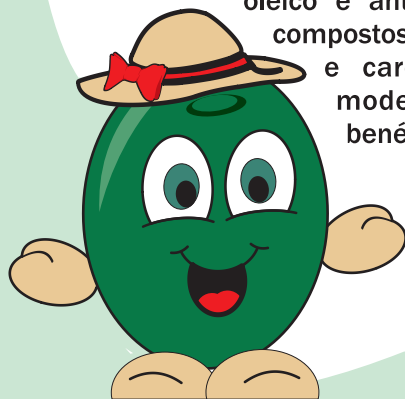
Na mitologia romana, os descendentes dos deuses e fundadores da cidade de Roma, Rômulo e Remo, teriam visto a luz do dia pela primeira vez debaixo dos galhos de uma oliveira.

USO DO AZEITE DE OLIVA

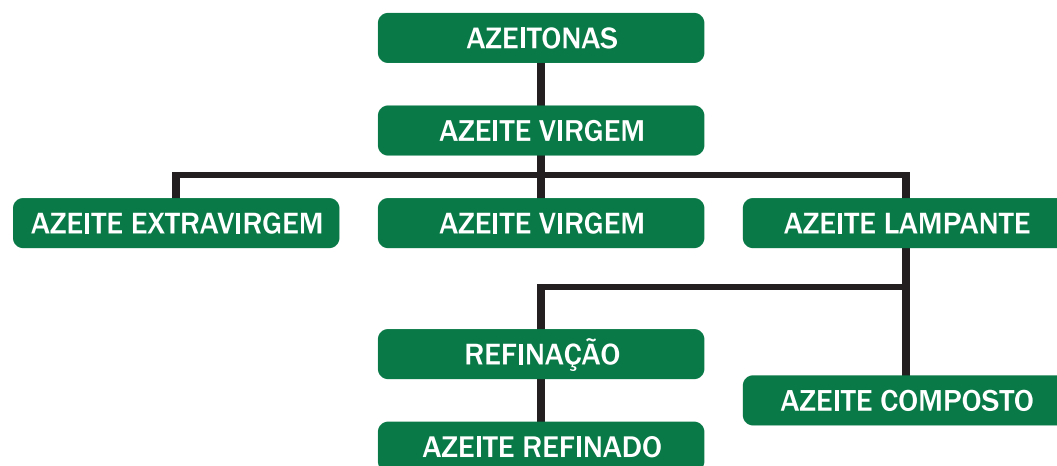
O azeite de oliva é utilizado mundialmente na culinária, para temperar alimentos e aguçar o paladar. Por ser uma fonte saudável de ácidos graxos, principalmente oleico e antioxidantes, como os compostos fenólicos, vitamina E e carotenoides, seu uso moderado e habitual é benéfico à saúde humana.



Você sabia? A EPAMIG foi a primeira empresa brasileira a extrair azeite de oliva extravirgem.



ATENÇÃO NA COMPRA DO AZEITE! VEJA COMO ELE É CLASSIFICADO:



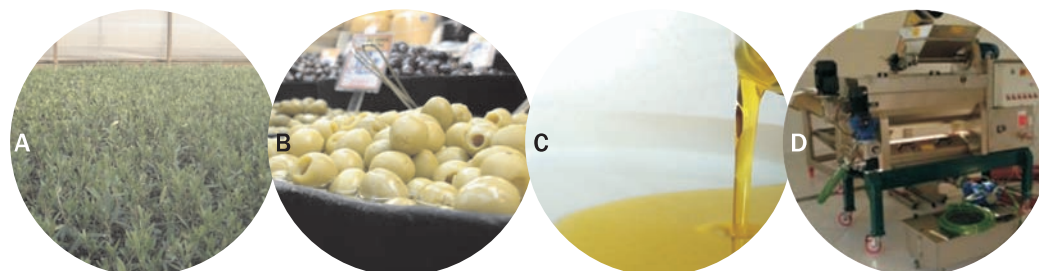
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: é considerado de altíssima qualidade, possui menos de 0,8% de acidez.

AZEITE DE OLIVA VIRGEM: qualidade inferior ao extravirgem. É utilizado, principalmente, na culinária, sendo comercializado ainda misturado a outros tipos de azeite. Sua acidez varia de 0,81% a 2%.

AZEITE DE OLIVA VIRGEM LAMPANTE: é impróprio para o consumo, pois seu odor e paladar são inadequados e sua acidez está acima de 3,3%.

AZEITE REFINADO: é quimicamente refinado para obtenção de um azeite com acidez próxima a 0,5%.

AZEITE COMPOSTO: produto de uso popular e com grande venda no mercado, mas com baixa qualidade. É resultado da mistura do azeite de oliva virgem lampante (15%) e óleo de soja (85%).



A) Produção de mudas de oliveira. B) Azeitonas de mesa. C) Azeite. D) Unidade para extração de azeite de oliva.