

CIRCULAR TÉCNICA

n. 24 - julho - 2008

ISSN 0103-4413



Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
Av. José Cândido da Silveira, 1.647 - Cidade Nova - 31170-000
Belo Horizonte - MG - site: www.epamig.br - e-mail: faleconosco@epamig.br



Construindo um novo tempo

CURTIMENTO DAS AZEITONAS EM ÁGUA E SAL¹

*Emerson Dias Gonçalves²
João Vieira Neto³
Adelson Francisco de Oliveira⁴
Nilton Caetano de Oliveira⁵
Henrique da Silva Silveira Duarte⁶*

INTRODUÇÃO

As azeitonas, verdes ou pretas, destinadas à mesa, não são apropriadas ao consumo logo após a colheita. Neste estado, apresentam-se extremamente amargas, devendo ser adoçadas ou curtidas por diferentes processos.

COLHEITA E TRANSPORTE

Tanto a colheita quanto o transporte necessitam de cuidados, para evitar o machucamento dos frutos. Em seguida devem-se fazer a limpeza, a seleção e a classificação por tamanho (calibragem).

LAVAGEM

A lavagem visa à remoção de substâncias estranhas (sujidades, partículas de terra e areia e outros contaminantes) e, também, à hidrólise parcial da oleuropeína, substância que dá origem ao gosto amargo da azeitona.

FERMENTAÇÃO

A fermentação pode levar de 3 a 6 meses. Durante os primeiros dias do processo há produção de gases que são liberados para o meio ambiente. Na fermentação das azeitonas verdes, por regra geral, ocorre a fermentação láctica por ação das bactérias lácticas presentes no meio. Ocorre, também, uma queda progressiva do pH em função do aumento da acidez provocada pela formação do ácido láctico. Esse aumento pode ser induzido, também, pela adição de açúcares de ácidos orgânicos, tais como ácido acético ou láctico.

¹Circular Técnica produzida pela EPAMIG - Centro Tecnológico do Sul de Minas (CTSM). Tel.: (35) 3821-6244 - Correio eletrônico: ctsm@epamig.ufla.br

Apoio FAPEMIG e CNPq.

²Eng^o Agr^o, D.Sc., Pesq. EPAMIG-CTSM-FEMF, CEP 37517-000 Maria da Fé-MG. Correio eletrônico: emerson@epamig.br

³Eng^o Agr^o, D.Sc., Pesq. EPAMIG-CTSM-FEMF/Bolsista FAPEMIG, CEP 37517-000 Maria da Fé-MG. Correio eletrônico: joaovieira@epamig.br

⁴Eng^o Agr^o, D.Sc., Pesq. EPAMIG-CTSM Bolsista FAPEMIG, Caixa Postal 176, CEP 37200-000 Lavras-MG. Correio eletrônico adelson@epamig.ufla.br

⁵Biólogo, Gerente EPAMIG-CTSM-FEMF, CEP 37517-000 Maria da Fé-MG. Correio eletrônico: niltoncaetano@epamig.br

⁶Eng^o Agr^o, Pós-graduando Fitopatologia, UFV, CEP 36570-000 Viçosa-MG. Correio eletrônico: hdssd@yahoo.com.br

SALGA

As azeitonas devem ser colocadas em salmoura no mais breve espaço de tempo após a colheita, pois os frutos sofrem perdas de peso consideráveis se mantidos em caixas. Os frutos com maior grau de maturação são os mais suscetíveis. As concentrações da salmoura (solução de NaCl) variam entre 6% e 12% para as azeitonas verdes e mistas. Para as pretas, essas concentrações podem variar entre 8% e 14%. A salga causa uma diminuição acentuada do sabor amargo.

CURTIMENTO DAS AZEITONAS VERDES OU MISTAS EM ÁGUA E SAL

Para o processo de curtimento das azeitonas são utilizados os seguintes passos:

- a) 1º passo: lavar bem o recipiente onde será realizado o curtimento das azeitonas e usar de preferência um recipiente de vidro, embora possa ser utilizado o de plástico;
- b) 2º passo: para conserva, colher a azeitona no ponto de maturação verde palha ou preta. Após a colheita, faz-se uma seleção tirando aqueles frutos muito pequenos e muito machucados ou que apresentem sintomas de doenças e ataque de pragas. As azeitonas que serão curtidas devem ser lavadas em água para retirar as impurezas;
- c) 3º passo: preparar uma salmoura a 10%, fervendo 100 g de sal grosso por litro de água. Deve-se usar água de poço artesiano, sem tratamento com cloro. Deixe a água esfriar até temperatura ambiente e, após, derrame essa água sobre as azeitonas até que cubra todas as frutas, que estarão dentro de um recipiente de vidro ou de plástico. Feche o recipiente e espere por 30 dias;
- d) 4º passo: após 30 dias, trocar a salmoura por outra a 12% (120 g de sal grosso por litro de água). Esta salmoura deverá ser fervida antes e aguardar seu resfriamento para depois colocar nas azeitonas. Fechar o recipiente e aguardar por 90 dias. Depois de 90 dias substituir a salmoura por outra a 6% (60 g de sal grosso por litro de água). Esta salmoura também deverá ser fervida e resfriada e, com isso, a azeitona já está pronta para o consumo.

EMBALAGEM

As azeitonas podem ser embaladas em vidros transparentes ou embalagens plásticas. O tamanho e o volume dos vidros ou das embalagens plásticas podem variar.