

**FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA**

Congresso Nacional do Azeite
Feira Nacional da Agricultura, CNEMA – Santarém
8 JUNHO 2015

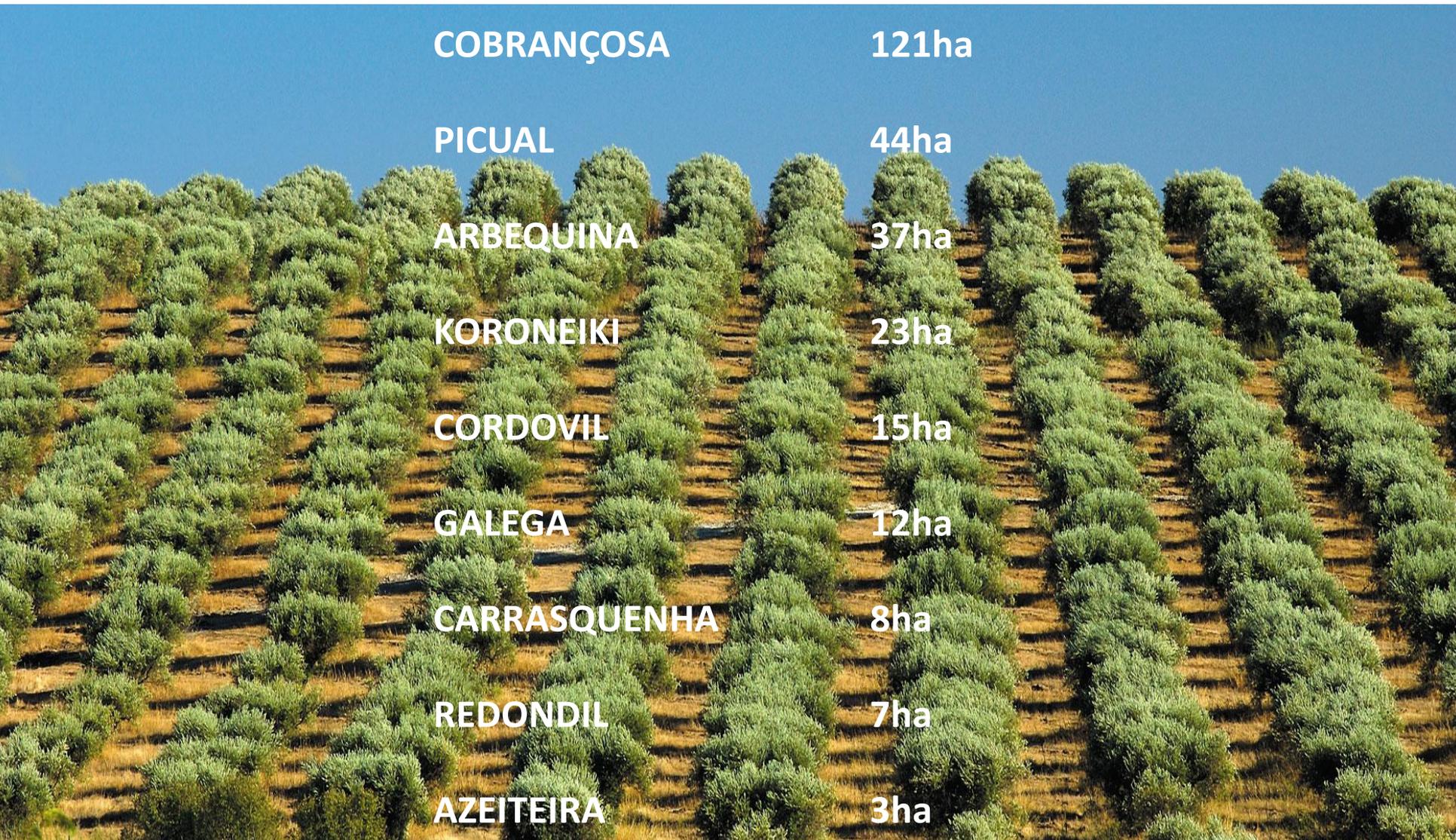
Ana Rosado



FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Cartuxa

O azeite é uma das apostas estratégicas da atividade agrícola da Fundação Eugénio de



COBRANÇOSA 121ha

PICUAL 44ha

ARBEQUINA 37ha

KORONEIKI 23ha

CORDOVIL 15ha

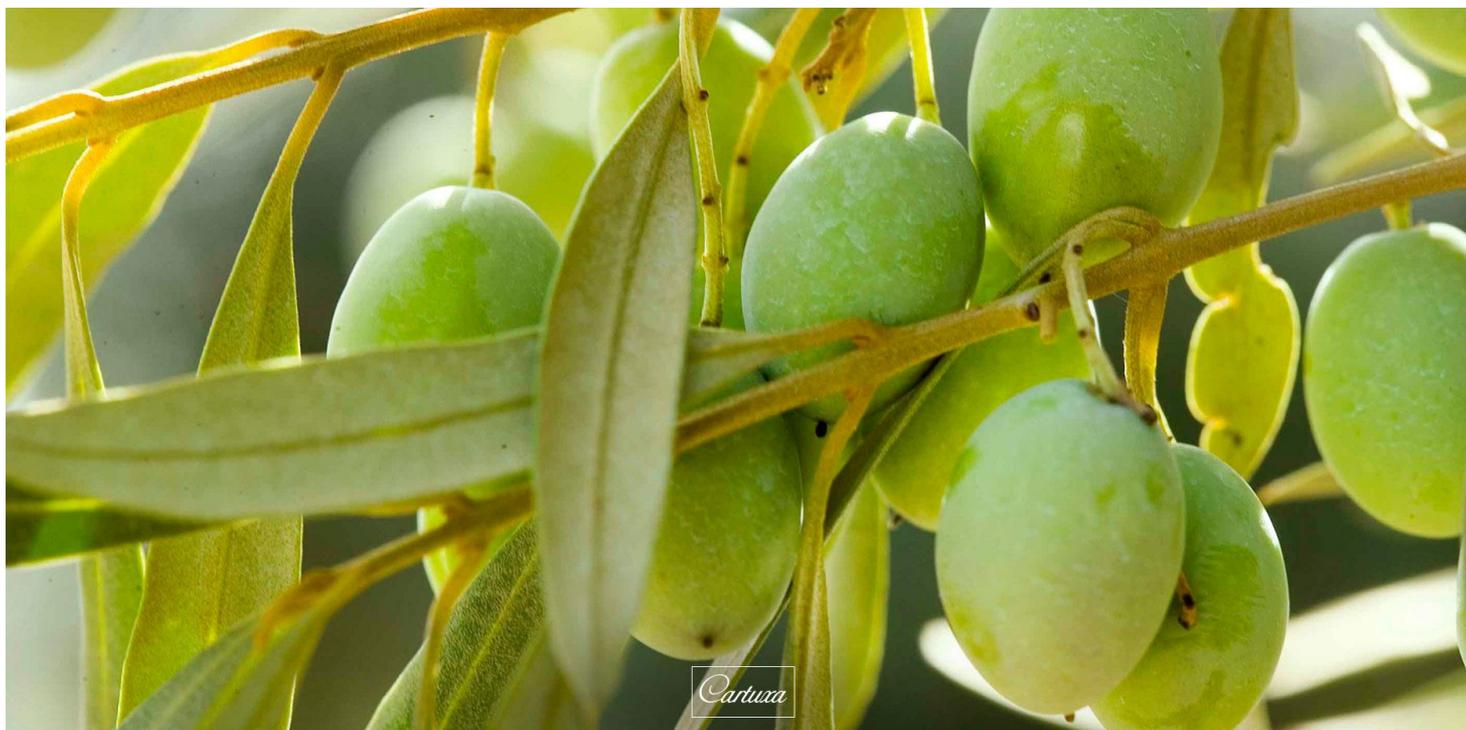
GALEGA 12ha

CARRASQUENHA 8ha

REDONDIL 7ha

AZEITEIRA 3ha

TOTAL 270ha



- Galega muito susceptível à gafa
- Cobrançosa e Arbequina variedades resistentes
- Acompanhamento de todos os produtores a quem compramos azeitona
- Realização de ensaios de maturação por variedade
- Confirmação de todas as operação, produtos, doses utilizadas e datas de aplicação

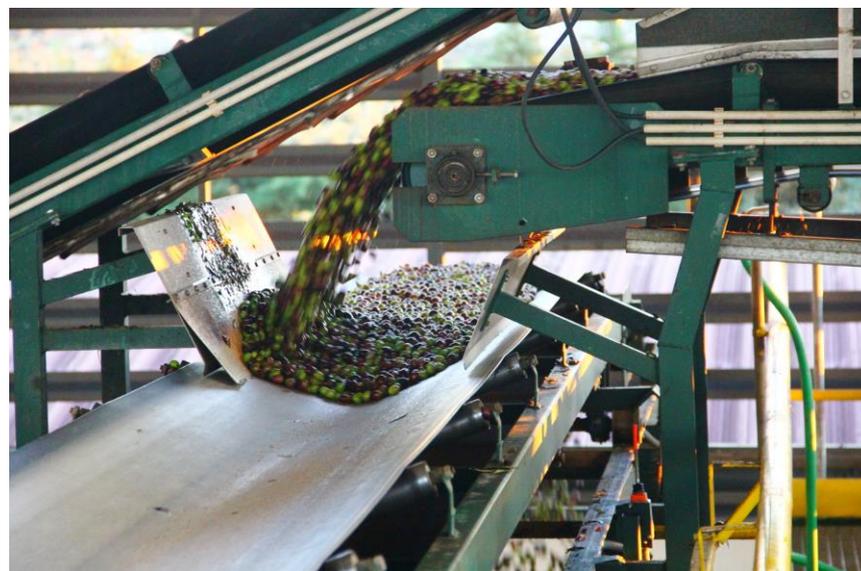




- Início da apanha em função dos ensaios de maturação e do estado sanitário da azeitona
- Colheita mecânica
- Vibradores com guarda chuva invertido ou com panos no chão
- Apanha por variedade
- Várias entregas ao longo do dia

- Minimizar danos nas árvores
- Planear a campanha de forma a não se alongar
- Após terminar a apanha aplicação de cobre para proteger as feridas provocadas na árvore





- Inspeção visual de todas as entregas antes da descarga
- Receção por variedade e qualidade
- Limpeza e lavagem da azeitona
- Colheita de amostras para análise
- Limpeza de todos os equipamentos, tapetes e tegões sempre necessário
- A informação associada a todas as entregas acompanha todas as operações até ao produto final
- A azeitona é transformada o mais rápido possível (12h)



- Extração até 27°C
- Renovação do ar da sala de extração
- Azeitona de maior qualidade prioritária
- Controlo rigoroso
 - Análise ao Azeite
 - Análise ao Bagaço
- Controlo de todo o processo em painel digital
- Plano rigoroso de higienização e de manutenção de todos os equipamentos
- Uso exclusivo de material de compatibilidade alimentar



- Depósitos em aço inox
- Armazenagem do azeite por variedade e qualidade
- Controlo da temperatura (18°C a 20°C)
- Controlo rigoroso do plano de higienização
- Homogeneização dos lotes com Azoto
- Filtração
- Inertização do espaço vazio com Argon

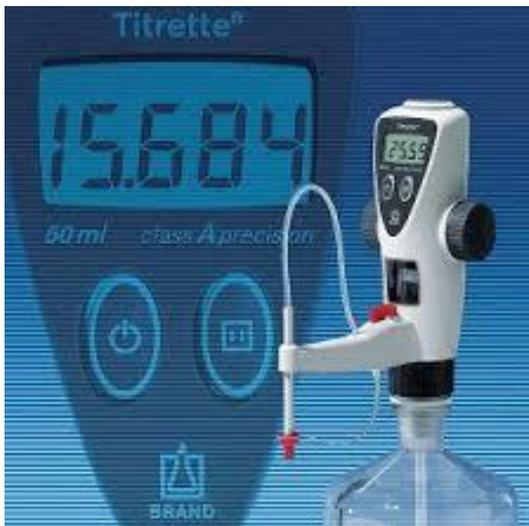


Em campanha

- Ensaaios de maturação
- Análises à azeitona, azeite e bagaço

Ao longo do ano

- Análises ao azeite em depósito
- Análises ao produto final
- Análises Foliaves
- Possibilidade de lançamento de análises por depósito / lote / marca
- Análises Qualitativas e Quantitativas
- Recolha de dados através de equipamentos técnicos
- Tratamento estatístico de dados recolhidos





- Análise sensorial de todo o azeite produzido em campanha
- Separação por intensidade dos atributos
- Identificação dos melhores lotes por variedade

- Ensaio de lotes
- Considerar o padrão de cada marca
- Aprovação dos lotes finais
- Necessidades da comercial



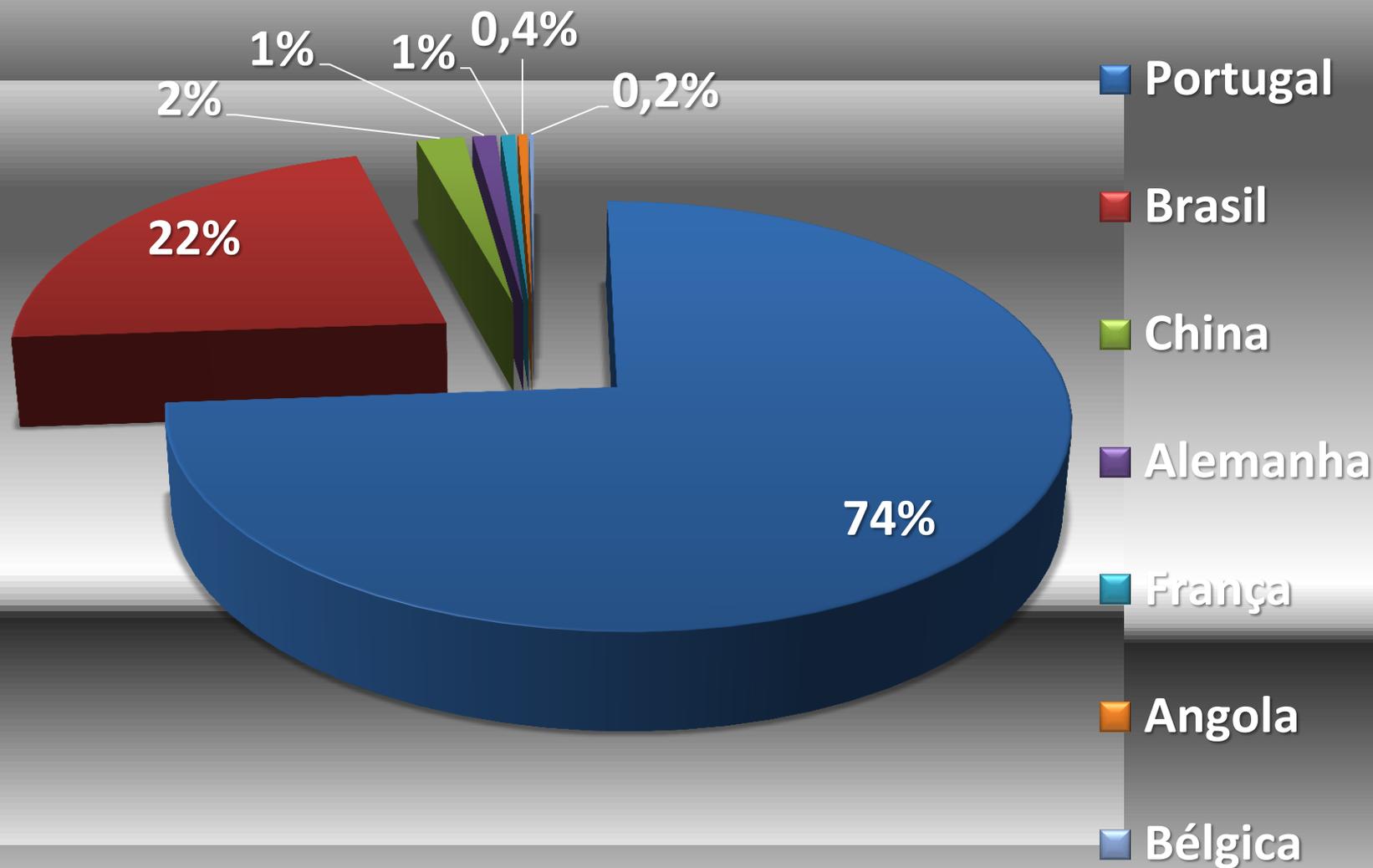


- Controlo dos pontos criticos do fluxo de fabrico do produto;
- Identificação e Análise de Perigos;
- Medidas de Controlo;
- Medidas Preventivas;
- Determinação de Limites Criticos;
- Monitorização;
- Indicadores e Relatórios;
- Rastreabilidade









App Cartuxa



Download on the
App Store



Download from
Windows Phone Store



GET IT ON
Google play

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Pátio de São Miguel
Apartado 2001 7001-901
Évora
Évora - Portugal

www.cartuxa.pt

ana.rosado@fea.pt

Tel: (+351) 808 203 336

Fax: (+351) 266 722 021

LAGAR
Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA