

1,5% e um cheiro e sabor *sui generis*. Destes, apenas o A. virgem extra, o A. virgem e o A. podem ser destinados ao consumidor final (Dec.-Lei n.º 343/88, de 28 de Setembro).

Produção — Pensa-se que a oliveira é uma cultura originária da Ásia Menor. Daí se difundiu pela bacia mediterrânica e por zonas de influência mediterrânica e, actualmente, é cultivada principalmente nos seguintes países: Espanha, Itália, Grécia, Portugal, França, Tunísia, Marrocos, Turquia, Síria, Argélia, Líbia, Jordânia, Israel, Líbano e ainda nos Estados Unidos e na Argentina. A produção oleica tem a particularidade de apresentar anos de produções elevadas (safra), alternados com anos de baixa produtividade (contra-safra). Assim, a produção mundial de A. na campanha de 1991-1992 foi de 1 958 500 t e a de 1990-1991 foi de 1 463 500 t.

A produção de A. na Comunidade Europeia representa c. 80% da produção mundial e está circunscrita aos seguintes Estados membros, por ordem decrescente de importância: Espanha, Itália, Grécia, Portugal e França. Em Portugal, produziram-se nas campanhas de 1992-1993 e de 1991-1992, respectivamente 225 000 e 668 711 hl de azeite (dados fornecidos pelo Instituto Nacional de Intervenção e Garantia Agrícola). Em ambas as campanhas o rendimento da extracção de A. (funda) foi de 0,16 hl/q.

Tecnologia — Apesar de serem vários os processos utilizados para a extracção do A., todos eles se podem traduzir pelo seguinte diagrama geral: 1) lavagem da azeitona; 2) moenda da azeitona; 3) termobatedura da pasta moída; 4) extracção sólido-líquido, de modo a separar os bagaços (fracção sólida) da fase líquida (caldo); 5) extracção líquido-líquido (separação do caldo em duas fases: A. e águas ruças).

Nos sistemas de extracção clássicos, a azeitona é moída em moinhos de galgas cilíndricas ou tronco-cónicas, a pasta resultante é sujeita a uma termobatedura e a operação 4) é conseguida por prensagem da pasta em prensas hidráulicas. A separação do A. e das águas ruças é feita por decantação, em tanques designados por tarefas.

Nos sistemas contínuos por centrifugação, a separação do A. das águas ruças e dos bagaços é realizada em simultâneo por acção da força centrífuga num decantador centrífugo horizontal. O A. e as águas ruças assim separados vão ser canalizados, respectivamente, para a centrífuga do A. e para a centrífuga das águas ruças, de modo a remover as impurezas do A. presente nas águas ruças. A fase oleosa que sai da centrífuga das águas ruças vai ainda à centrífuga do A., enquanto a fase aquosa que sai da centrífuga do A. vai sofrer nova centrifugação na centrífuga das águas ruças, ou seja, as duas centrífugas funcionam em sistema cruzado. Muito recentemente surgiram decantadores centrífugos horizontais, que podem funcionar em sistema bifásico, nos quais as águas ruças saem juntamente com os bagaços, enquanto o A. sai como fase separada. Pretende-se assim reduzir as dificuldades de depuração das águas ruças, que são altamente poluentes.

O A. é, pois, um produto natural obtido de modo semelhante aos outros sumos de fruto. A

sua composição química equilibrada, a que se associam características organolépticas únicas, que reflectem a sua região de origem, fazem do A. a gordura de eleição para a alimentação humana.

SUSANA FERREIRA DIAS

NUTR. As populações que consomem predominantemente azeite como gordura de tempero e cozinha revelam níveis baixos de colesterol sanguíneo e reduzida incidência de doença aterosclerótica. Esses dois benefícios não serão alheios à organização do dia alimentar e ao tipo de alimentos preferidos por tais populações (↗alimentação mediterrânica); no entanto, de acordo com a investigação moderna, também terão a ver com a composição especial do A. A riqueza ímpar em ácido oleico, ácido gordo moninsaturado muito estável, que interfere favoravelmente na estrutura e funções das membranas celulares, a pobreza em ácidos gordos saturados aterogéneos e em polinsaturados, a resistência a oxidações e isomerizações e a abundância de antioxidantes tornam o A. desejável quer em alimentação corrente, quer na dietética aplicada ao tratamento de doenças correlacionadas com colesterol sanguíneo elevado, cujas taxas diminuem pelo seu uso. O A. comporta-se muito bem na cozinha, sem se degradar e adulterar, ao contrário dos óleos de sementes — soja, girassol, alimentar, etc. — que se oxidam e isomerizam facilmente na fritura e no forno, e, tanto mais, quantas as vezes que se utilizam; a este respeito, o óleo de amendoim semelha o A.

EMÍLIO PERES

azeitona-da-china — ↗Canarium.

azeitonas-da-índia — BOT. Nome dado em Goa à *Olea dioica* Roxb., árvore da família das Oleáceas, de folhas dentadas, elíptico-lanceoladas, persistentes e drupa elipsóide, subaguda, com a qual os Hindus fazem «achar»; é natural das florestas sempre verdes da Índia Ocidental.

J. FRANCO

Azenegues — HIST. O m. q. *azanegue*. Conhecidos pelos nossos cronistas — Zurara, Pacheco Pereira, Resende, etc. — como gentes do Zaara (Sara) e que viviam ao norte do rio Senegal. Andavam nus, usando as mulheres panos de algodão. Comerciavam com os povos negros do Sul do Senegal e com as caravanas de Oáden. Já nessa altura — séc. xv — islamizados, não se sabe ao certo se na realidade eram de facto mouros. Foram de uma grande utilidade na época da nossa expansão, pois era entre eles que se recrutavam os turgimões — intérpretes —, largamente usados no contacto com as populações da Costa da Guiné.

JOSÉ D. LAMPREIA

BIBL. G. E. Zurara, *Crónica dos Feitos de Guiné*, Lx., 1949; D. P. Pereira, *Esmeraldo de Situ Orbis*, Lx., 1954.

azinha — ↗Moinho.

azeotropismo — FÍS. Fenómeno que consiste no facto de algumas misturas de dois ou mais líquidos, em proporções bem determi-