

LABORATÓRIO DE FITOQUÍMICA
Análise de azeite / Olive oil analysis

TABELA DE PREÇOS / Price table

Análise de azeitona
Análise de azeite

ITEM	Parâmetros Analíticos	Método	Valor unitário /amostra (€)*
AZEITONA_Básico	Gordura (%) Humidade (%)	FT- NIR Calibração B-OLIVE-PASTE	10,00
AZEITONA_Completo	Gordura (%) Humidade (%) Acidez (potencial) (%)	FT – NIR Calibração B-OLIVE-PASTE	12,50
AZEITE_Básico	Acidez (%) Índice de peróxido (meq O ₂ kg ⁻¹) K ₂₇₀ K ₂₃₂	FT- NIR Calibração B-OLIVE-OIL	20,00
AZEITE_Completo	Acidez (%) Índice de peróxido (meq O ₂ kg ⁻¹) K ₂₇₀ K ₂₃₂ Ácido palmítico (%) Ácido esteárico (%) Ácido oleico (%) Ácido linoleico (%)	FT – NIR Calibração B-OLIVE-OIL	30,00

* Aos valores apresentados acresce IVA em vigor

Para pedidos entre 5 e 10 amostras redução de 10%

Para pedidos de +10 amostras redução de 15%

As amostras de OE podem ser enviadas por correio, em frascos escuros, com um volume mínimo de 100 ml.

Morada de envio:

CBPBI

Escola Superior Agrária

Qta Sr^a de Mércules

6001-909 Castelo Branco

LABORATÓRIO DE FITOQUÍMICA

Análise de azeite / Olive oil analysis

A análise é efectuada recorrendo a calibrações comerciais desenvolvidas pela Brucker [B-OLIVE-OIL calibration e B-OLIVE-PASTE] e efectuada num analisador FT-NIR [MPA].

As amostras de azeite são analisadas em vials de 8 mm de diametro e a medição é realizada no modo de transmissão. As amostras de pasta são medidas em placas de petri apropriadas e analisadas em reflexão. De modo a obter uma alta reprodutibilidade, as amostras são pré-aquecidas e a a medição é efectuada a temperatura constante. Os resultados, baseados nas calibrações referidas, serão aplicados para os intervalos de valores apresentados na Tabela.

ITEM	Parâmetros Analíticos	Intervalo Min-Máx
AZEITONA	Gordura (%)	7,9 - 39,7
	Humidade (%)	22,8 - 73,6
	Acidez (potencial) (%)	0,12 - 1,85
AZEITE	Acidez (%)	0,04 - 6,07
	Índice de peróxido (meq O ₂ kg ⁻¹)	4,00 - 15,4
	K ₂₇₀	0,11 - 0,25
	K ₂₃₂	1,29 - 2,42
	Ácido palmítico (C16:0) (%)	2,9 - 36,0
	Ácido esteárico (C18:0) (%)	1,1 - 6,3
	Ácido oleico (C18:1) (%)	13,3 - 87,8
	Ácido linoleico (C18:2) (%)	0,1 - 73,0

Cada análise fornecida ao produtor resultará da média de 3 medições e sempre que apresentem um coeficiente de variação inferior a 5%.

Nota: O CBPBI tem em implementação um SGQ baseado na norma Acreditação de Laboratórios - ISO/IEC 17025, mas não se encontra acreditado por nenhuma entidade independente.