

**Qualidade dos alimentos:
novos desafios**

Resumos

**Bragança, 2012
16-19 Setembro**



Ficha Técnica

Título

11º Encontro de Química dos Alimentos

Editores/Coordenação

Joana S. Amaral
João C.M. Barreira
Lillian Barros
Isabel C.F.R. Ferreira
Isabel Mafra
M. Beatriz P.P. Oliveira

Edição

Instituto Politécnico de Bragança

Impressão

Artegráfica Brigantina, Bragança

Design da capa

Atilano Suarez – Serviços de Imagem, Instituto Politécnico de Bragança

Tiragem

285 exemplares

ISBN

978-972-745-132-6

Depósito Legal:

347902/12

Setembro de 2012

Esta publicação reúne os resumos das comunicações apresentadas no 11º Encontro de Química dos Alimentos. Todas as comunicações orais e em painel foram avaliadas pela Comissão Científica do Encontro.

Licor de romã: produção e análise

Ludovina Galego^{a,b}, Leticia Estevinho^c, José da Silva^b*

^aInstituto Superior de Engenharia, Universidade do Algarve, Faro, Portugal, ^bCIQA, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade do Algarve, Faro, Portugal, ^cCIMO, Centro de Investigação de Montanha, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal

*lgalego@ualg.pt

O licor de romã é preparado por algumas famílias tradicionais da região de Monchique. A romãzeira (*Punica granatum* L.), tradicionalmente cultivada junto das habitações no sul do país, tem como variedade autóctone a designada por Assaria ou Asseria. Existem também romãzeiras bravas conhecidas vulgarmente por “da mata” que produzem frutos doces, com arilos mais pequenos, cor mais intensa e maior percentagem de casca e de caroços. Embora sejam conhecidos inúmeros benefícios para a saúde associados ao consumo de romã e dos seus derivados, grande parte dos frutos produzidos, principalmente, pelas romãzeiras bravas não são usados, podendo a produção de licor ser uma alternativa.

Neste trabalho preparámos licor de romã seguindo o método tradicional e caracterizámos o perfil dos voláteis e dos polifenóis por GC-MS e LC-MS, respectivamente.

Os voláteis encontrados são praticamente os do destilado de base usado. Dos não voláteis destacam-se as antocianinas: delfinidina-3,5-diglucosido, delfinidina-3-glucosido, cianidina-3-diglucosido e pelargonidina-3-glucosido e os elagitaninos: punicalagina e punicalina. Os elagitaninos constituem 60 % do total de polifenóis encontrados nos licores estudados. Verificou-se ainda que o poder antioxidante e o teor de polifenóis são superiores nos licores preparados usando arilos de romãs bravas.