



Congresso Ibérico de Apicultura

Livro de Resumos

Castelo Branco, Abril 2011

Ficha Técnica

Edição

Instituto Politécnico de Castelo Branco
Av. Pedro Álvares Cabral, nº 12
6000-084 Castelo Branco, Portugal
www.ipcb.pt

Título

Livro de Resumos do I Congresso Ibérico de Apicultura

Coordenação

Ofélia Anjos, Fátima Peres

Capa, projecto gráfico e paginação

Rui Tomás Monteiro

Arte Final, impressão e acabamento

Serviços Gráficos do IPCB

Tiragem: 120 exemplares

ISBN: 978-989-8196-15-6

Registo de Depósito Legal: 325636/11

©

Esta Publicação reúne os resumos das comunicações apresentadas no I Congresso Ibérico de Apicultura, sob a forma de comunicações orais e poster e inclui ainda o programa científico do Encontro. As doutrinas expressas em cada um dos resumos são da inteira responsabilidade dos autores

Comissão Científica

Amelia González Porto - Centro apícola de Marchamalo, Guadalajara.
António Murilhas - Universidade de Évora
Carmen Gómez Ferreras - Universidad Complutense de Madrid España.
Fátima Peres - IPCB/ESA.
Irene La Serna - Universidad de La Laguna, Tenerife.
Jesús Llorente - Administración Española.
José Luis Herguedas - DIRECTOR-GERENTE DE LA Feria apícola de Pastrana.
José Sánchez Sánchez - Universidad de Salamanca
Joana Godinho - INRB - Unidade de Investigação em Silvicultura e Produtos Florestais - Posto Apícola
Maria José Valério - INRB - IP
Maria Leticia Estevinho - Centro de Investigação de Montanha- IPB/ESA
Mariano Higes - Centro apícola de Marchamalo, Guadalajara.
Miguel Vilas Boas - Centro de Investigação de Montanha - IPB/ESA
Mike Edwards - Consultant Entomologist
Ofélia Anjos - IPCB/ESA
Sância Pires - Centro de Investigação de Montanha, IPB/ESA

Comissão Organizadora

Ofélia Anjos - IPCB/ESA
Fátima Peres - IPCB/ESA
Luísa Nunes - IPCB/ESA
Manuel Martins - IPCB/ESA
Isabel Margarida Antunes - IPCB/ESA
Odete Gonçalves - Meltagus
Cidália Machado - Pinus Verde
Gisela Alvim - Melbandos
José Sánchez Sánchez - Universidad de Salamanca
Miguel Vilas Boas - Instituto Politécnico de Bragança

Secretariado

Natália Roque (ESACB)
Cecília Gouveia (ESACB)
Sara Pereira (Meltagus)
João Mesquita (Pinus Verde)
Pedro João (Melbandos)
José Raposo (Pág. WEB - ESACB)

Aliação Sensorial de Vários Tipos de Hidromel

*Teresa Gomes¹, Teresa Dias^{1,2}, João Verdial², Vasco Cadavez^{1,2},
Jorge Sá Morais^{1,2}, Elsa Ramalhos^{1,2}, Leticia Estevinho^{1,2}*

¹Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus Santa Apolónia,
Apartado 1172, 5301-885 Bragança, Portugal, teresa.md.gomes@alunos.ipb.pt
²CIMO, Campus Santa Apolónia, Apartado 1172, 5301-855 Bragança, Portugal

RESUMO

A região de Trás-os-Montes é uma das grandes produtoras de mel no país. No entanto, existe dificuldade em escoar a produção surgindo o hidromel como uma alternativa possível para ultrapassar este problema.

Com base em resultados obtidos pela nossa equipa, este trabalho teve como objectivo avaliar as características sensoriais do hidromel produzido à escala piloto. Resultados anteriores indicam que a levedura *Saccharomyces cerevisiae* Fermol® Reims Champagne (Pascal Biotech®) é a mais indicada para a fermentação do hidromel. As condições ideais para a produção de hidromel obtidas com base no desenho experimental foram: temperatura entre os 24°C e os 29°C e concentração de sais entre 85 e 100 g/hL.

Produziu-se hidromel à escala piloto, com diferentes teores alcoólicos e de doçura: “hidromel seco” e “hidromel doce”, com teor de álcool de 18°, 20° e 22°. Posteriormente efectuou-se uma análise sensorial com a colaboração de potenciais consumidores alvo, de forma a conhecer as reacções e a apreciação global do produto. Com este objectivo foram organizadas três sessões, cada uma com 36 pessoas, numa sala específica para provas, distribuindo-se de forma randomizada três amostras de “hidromel doce” a 18°, 20° e 22° de álcool e três amostras de “hidromel seco” com os mesmos teores alcoólicos a cada provador. Foi pedido a cada um deles para avaliar a amostra, numa escala de 1 (não gosto nada) a 10 (gosto muito), em relação aos seguintes parâmetros: aroma, sabor, doçura, teor alcoólico e apreciação global.

Após a análise dos resultados, verificou-se que o mais apreciado em termos organolépticos foi o “hidromel doce”, independentemente do seu teor alcoólico.

Palavras chave: Hidromel; escala piloto; análise sensorial.