

12º ENCONTRO NACIONAL

CROMA- TOGRAFIA

6 > 8 dez'22

Aveiro | Portugal

PROVISORIAL



TÍTULO:

Livro de Resumos do 12º Encontro Nacional de Cromatografia & XIV WARPA

AUTOR:

Sílvia M. Rocha

CO-AUTOR(ES):

Alexandre Fonseca

Cátia Martins

Manuel António Coimbra

Maria Eugénia Queiroz

Samuel Patinha

Sónia Ribeiro

EDITOR: Sociedade Portuguesa de Química (SPQ)

SUPORTE: Eletrónico

FORMATO: PDF / PDF/A

ISBN 978-989-8124-37-1



9 789898 124371

SCIENTIFIC COMMITTEE

Ana Maria Loureiro da Seca - Universidade dos Açores
António da Silva Ferreira - Universidade Católica, Porto
Armando Silvestre - Universidade de Aveiro
Cristina Delerue Matos - Instituto Politécnico do Porto
Cristina Barrocas Dias - Universidade de Évora
Eduardo Carasek da Rocha - Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil
Eduardo Figueiredo - Universidade Federal de Alfenas, Brasil
Eduardo Mateus - Universidade Nova de Lisboa
Eugenia Gallardo - Universidade da Beira Interior
Fabio Augusto - Universidade Estadual de Campinas, Brasil
Fernanda Cosme - Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro
Fernando M. Lanças - Universidade de São Paulo, Brasil
Fernando Nunes - Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro
João Queiroz - Universidade da Beira Interior
José S. Câmara - Universidade da Madeira
José Manuel F. Nogueira - Universidade de Lisboa
José Maria Oliveira - Universidade do Minho
Lígia Salgueiro - Universidade de Coimbra
Lilian Barros - Instituto Politécnico de Bragança
Luísa Custódio - Universidade do Algarve
Manuel António Coimbra - Universidade de Aveiro
Marcela Segundo - Universidade do Porto
Maria Eugênia Queiroz - Universidade de São Paulo, Brasil
Marco Gomes da Silva - Universidade Nova de Lisboa
Maria João Cabrita - Universidade de Évora
Maria Rosário Bronze - Universidade de Lisboa
Nuno Mateus - Universidade do Porto
Ofélia Anjos - Instituto Politécnico de Castelo Branco
Regina Duarte - Universidade de Aveiro
Renato Zanella - Universidade Federal de Santa Maria, Brasil
Sílvia M. Rocha - Universidade de Aveiro



CHAIRPERSON

Sílvia M. Rocha - Universidade de Aveiro

ORGANIZING COMMITTEE

Armando Silvestre - Universidade de Aveiro

Cátia Martins - Universidade de Aveiro

José Manuel F. Nogueira - Universidade de Lisboa

Manuel António Coimbra - Universidade de Aveiro

Maria Eugênia Queiroz - Universidade de São Paulo, Brasil

Regina Duarte - Universidade de Aveiro

Sílvia M. Rocha - Universidade de Aveiro

Sónia Santos - Universidade de Aveiro

LOCAL ORGANIZING COMMITTEE SUPPORT

Alexandre Fonseca - Universidade de Aveiro

Samuel Patinha - Universidade de Aveiro

Sónia Ribeiro - Universidade de Aveiro

P60 Análise cromatográfica da composição química de conservas à base de trigo

Novais C,^{1,2} Pereira C,^{1,2*} Rodríguez LÁ,³ Antón MB,^{1,2} Barros L^{1,2}

¹ Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal;

² Laboratório Associado para a Sustentabilidade e Tecnologia em Regiões de Montanha (SusTEC), Instituto Politécnico de Bragança, Portugal;

³ Alere Vital, Carretera Villalpando, km 2, 49023 Zamora, Espanha.

Email: carlap@ipb.pt

A importância de uma dieta variada para a saúde, prevenindo doenças e/ou deficiência de nutrientes é incontestável¹. Embora o consumo de alimentos frescos seja altamente recomendado, muitas vezes não é possível, e os alimentos enlatados são uma opção para a sua substituição, ajudando a garantir a ingestão necessária de nutrientes que devem ser ingeridos diariamente².

No presente estudo, dois produtos em conserva de trigo germinado foram caracterizados por cromatografia em termos da sua composição em ácidos gordos (GC-FID) e em açúcares livres (HPLC-RI). Um dos produtos continha trigo orgânico germinado e alho preto, e o outro trigo orgânico germinado, cebola, abóbora, cenoura, pimentão vermelho, nabo e alho. Ambos continham caldo vegetal.

Relativamente aos ácidos gordos, para ambas as amostras, o ácido oleico foi o que mais se destacou, seguido do ácido linoleico (**Fig. 1, à esquerda**). Em termos de açúcares livres, a maltose foi o açúcar mais abundante em ambas as amostras e a sacarose e a frutose foram detetados em menores quantidades na conserva de trigo e alho preto e na de trigo e vegetais, respetivamente (**Fig. 1, à direita**). Em conclusão, estas conservas de trigo germinado mostraram uma composição química importante para a manutenção de uma dieta variada e equilibrada.

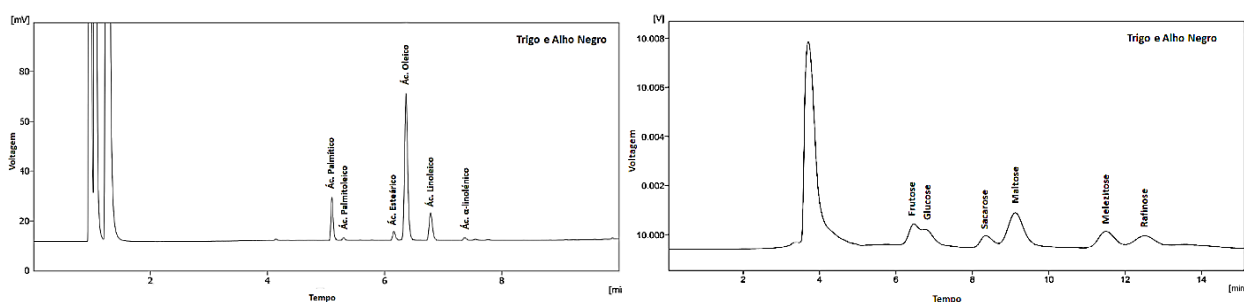


Fig. 1. Perfil cromatográfico dos ácidos gordos (à esquerda) e açúcares (à direita) da amostra de trigo e alho negro.

Agradecimentos: Os autores agradecem à Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT, Portugal) e aos fundos nacionais FCT/MCTES (PIDDAC) pelo apoio financeiro ao CIMO (UIDB/00690/2020 e UIDP/00690/2020) e SusTEC (LA/P/0007/2020). À FCT, I.P., no âmbito da celebração do contrato-programa de emprego científico institucional pelos contratos de C.P. e L.B e pela bolsa de doutoramento de C.N. (2021.05369.BD).

Referências

1. C. Barbosa, P. Pimenta, H. Real, Acta Port. Nutr. (2017) 6-14.
2. K.B. Comerford, Nutrients 7 (2015) 5586-5600.