

3º Simpósio Nacional de Fruticultura



Livro de resumos

Aula Magna da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

4 e 5 de dezembro de 2014



3º Simpósio Nacional de Fruticultura



Livro de resumos

Aula Magna da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

4 e 5 de dezembro de 2014



Resultados preliminares – Lorena, F. e Franco, J.

10:10h– 10:30h ***Pausa para café e visita aos painéis***

10:10h– 12:00h ***Mesa Redonda – Conjuntura na Comercialização (moderador Eduardo Rosa) – Representantes de: Portugal Fresh, Frulact, Presidente da Assembleia Geral da ANP, Mirtisul, Frutas Douro ao Minho, SONAE, Associação de Fruticultores de Moimenta da Beira***

12:00 – 12:30h ***Intervenção da Sr^a Ministra da Agricultura e do Mar – Assunção Cristas***

12:30 – 14:00h ***Almoço***

14:00h ***Sessão 4 - Pós-Colheita – Graça Barreiro (Moderadora)***

14:00 – 14:30h - *Entre o publicado e o praticado: tendências internacionais na pós-colheita frutícola – Domingos Almeida – Comunicação por convite*

14:30 – 16:00h - *Atmosfera controlada dinâmica na prevenção do acastanhamento interno em pera 'Rocha': eficácia dos sensores de etanol e de fluorescência de clorofilas – Deuchande, T.; Carvalho, S.M.P.; Larrigaudière, C.; Fidalgo, F.; Guterres, U.; Isidoro, N. e Vasconcelos, M.*

- *Qualidade da pera 'Rocha': efeito do tempo de prateleira na textura e na preferência do consumidor – Oliveira, C.M.; Garcia, A.; Mota, M. e Alpalhão, A.*

- *Estudo comparativo do teor em fitoquímicos de pequenos frutos produzidos em Portugal e provenientes de mercados longínquos – Aires, A.; Carvalho, R.P.; Rosa, E. e Silva, A.P.*

- *Efeito da desidratação osmótica nas propriedades físico-químicas de castanha fatiada – Delgado, T.; Paim, B.; Pereira, J.A.; Casal, S. e Ramalhosa, E.*

- *Otimização da aplicação de um bio estimulante para o aumento da produtividade, nutrição e tempo de prateleira do morango – Silva, J.F.; Pinheiro, R.F.; Amaro, A.; Costa, M.R.; Carvalho, J.; Aguiar, A.; Pintado, M.; Vasconcelos, M.W. e Carvalho, S.M.P.*

- *Efeito da aplicação de um bio estimulante em duas cultivares de cerejeira (Sweetheart e Skeena): II) produção, calibre, índice de rachamento e características químicas de frutos – Correia, S.; Queirós, F.; Ribeiro, C.; Oliveira, I.; Luzio, A.; Silva, A.P. e Gonçalves, B.*

- *Gestão de tecnologia na fruticultura portuguesa: teoria e estudo de caso da resposta do setor da pera 'Rocha' à proibição da difenilamina – Almeida, D.P.*

- *Discussão*

16:00 – 16:30h ***Intervalo para café***

16:30h ***Sessão 5 - Biotecnologia e Saúde – José Alberto Pereira (Moderador)***

16:30 – 17:00h *Fruta – a verdadeira “fast food” – Daniela Seabra – Comunicação por convite*

17:00 – 18:00h - *Associação UC InProPlant: micropropagação e certificação de genótipos de espécies fruteiras – Alves, A.; Baltazar, E.; Vaz, S.; Portugal, A.; Correia, S.; Freitas, H. e Canhoto, J.*

- *Identificação de alelos de incompatibilidade em cultivares tradicionais de macieira – Mota, M.; Lopes, A. e Martins, S.*

- *Contributo para a caracterização de uma variedade de pera tida como Portuguesa (Pyrus communis L.) – Trindade, H.; Lucas, S.C.; Franco, J.; Assunção, A.V. e Figueiredo, A.C.*

- *Composição da semente e caracterização do óleo de semente de maracujá, Passiflora edulis Sims edulis, provenientes de Portugal. Alves, A.; Lopes-da-Silva, M.F., Casal, S. e Pereira, J.A.*

- *Biotecnologia do medronheiro (Arbutus unedo L.): ensaios de cultura in vitro e hibridação. Martins, J. e Canhoto, J.*

- *Discussão*

18:00 – 18:30h ***Sessão de encerramento com entrega de distinção do melhor painel e apresentação das conclusões. Presença do Sr. Secretário de Estado da Alimentação e da Investigação Agroalimentar***

Composição da semente e caracterização do óleo de semente de maracujá, *Passiflora edulis Sims edulis*, proveniente de Portugal

Ana Alves¹, Maria de Fátima Lopes-da-Silva¹, Susana Casal², José Alberto Pereira¹

¹Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5301-855 Bragança, Portugal

²REQUIMTE, Laboratório de Bromatologia e Hidrologia, Faculdade de Farmácia, Universidade do Porto, Rua de Jorge Viterbo Ferreira 228, 4050-313 Porto, Portugal

Resumo

O maracujazeiro, *Passiflora edulis Sims edulis*, é uma espécie exótica presente em Portugal continental, e ilhas, onde assume alguma expressão comercial. O fruto é usualmente consumido na forma de sumo, sendo as sementes um subproduto não valorizado. Neste trabalho pretendeu-se avaliar, de forma exploratória, a composição de sementes de maracujá-roxo produzidos em Portugal, bem como do seu óleo, com vista à sua futura valorização. Avaliou-se a composição elementar das sementes e no óleo procedeu-se à caracterização do perfil em ácidos gordos, composição em esteróis, teor em vitamina E (tocoferóis e tocotrienóis); à avaliação da atividade antioxidante através da capacidade redutora total, efeito bloqueador de radicais DPPH^{*} e ABTS^{**}; e avaliação da estabilidade oxidativa pelo método Rancimat.

As sementes de maracujá-roxo eram constituídas essencialmente por gúcidos (cerca de 60%) e gordura (entre 21,57 e 25,63%), e o seu óleo maioritariamente por ácidos gordos polinsaturados. O ácido gordo maioritário foi o linoleico (C18:2) (entre 75,18±0,18 e 82,07±1,20%); seguido do oleico (C18:1) (entre 7,62±1,06 e 12,94±0,18%) e palmítico (C16:0) (entre 7,77±0,57 e 8,78±0,06%). Apresenta uma quantidade considerável de: vitamina E (entre 104,48±7,45 e 138,57±5,74 mg/100 g de óleo), sendo na sua maioria δ -tocotrienol e γ -tocotrienol; e esteróis (entre 374,55±23,81 e 636,32±44,32 mg/100 g de óleo), sendo o β -sitosterol o mais abundante. Apresentou baixa capacidade redutora total (entre 23,20±1,92 e 38,74±0,85 mg CAE/kg), mas um efeito bloqueador de radicais de DPPH^{*} considerável e efeito bloqueador de radicais ABTS^{**} elevado. A estabilidade oxidativa do óleo foi baixa (de 0,54 a 1,07 h) o que, possivelmente, estará relacionado com a elevada quantidade de ácidos gordos polinsaturados. Assim, o óleo destas sementes produzidas em Portugal pode ter diferentes utilizações, desde a indústria alimentar até a aplicações na saúde.

Palavras-chave: maracujá-roxo, composição, atividade antioxidante, estabilidade oxidativa