



**II NATIONAL SYMPOSIUM
ON CHESTNUT**

**II SIMPÓSIO NACIONAL DO
CASTANHEIRO**

**Abstract book
Livro de resumos**

9 de setembro de 2015

Cineteatro

Vila Pouca de Aguiar

Valpaços



Comissão Organizadora:

José Gomes Laranjo UTAD/CITAB/RefCast
António Borges Sortegel/RefCast
António Medeiros Câmara Municipal Valpaços/RefCast
Ana Monteiro SCAP/ISA-ULisboa
Cândido Henriques RefCast
Duarte Marques C. M. Vila Pouca Aguiar/Aguiarfloresta/RefCast
Jorge Ferreira Cardoso UTAD/CITAB/RefCast
José Ângelo Pinto Cooperativa Agrícola Penela da Beira/ RefCast
Luis Martins UTAD/CITAB/RefCast
Martinho Gonçalves AguiarFloresta/RefCast
Rosário Anjos UTAD/CITAB/RefCast
Teresa Pinto UTAD/CITAB/RefCast

Comissão Científica:

Rita Costa INIAV (Presidente)
Anabela Martins ESAB-IPB/CIMO/RefCast
António Ramos ESACB-IPCB/CERNAS
Eugénia Gouveia ESAB-IPB/CIMO/RefCast
Fernando Raimundo UTAD/CITAB/RefCast
Filomena Gomes ESAC-IPC/CERNAS
Margarida Moldão ISA/ULisboa
Paula Correia ESAV-IPV
Teresa Lino Neto UM/CBFP



3rd SESSION - ECONOMY, MARKETING, HARVEST AND FRUIT PROCESSING..... 44

Development and characterization of wheat breads with chestnut flour

MARTA GONZAGA, RAQUEL GUINÉ, LUÍS BATISTA, LUÍSA BEIRÃO-COSTA & PAULA CORREIA 44

Chestnut Flower as a Bioactive Ingredient for “Serra da Estrela” Cheese

MÁRCIO CAROCHO, ALBINO BENTO, PATRICIA MORALES & ISABEL C.F.R. FERREIRA..... 46

Clonal selection on ‘Longal’ chestnut variety aiming the agronomical and agro-food aptitude

ANDRÉ MOURA, IVO OLIVEIRA, TERESA PINTO, ROSÁRIO ANJOS, JORGE FERREIRA-CARDOSO JOSÉ GOMES-LARANJO 48

Chestnut fruits post-harvest preservation by irradiation

AMILCAR L. ANTONIO, ALBINO BENTO & ISABEL C.F.R. FERREIRA 50

European non-wood forest products (NWFPs) network

LUIS FONTES & MARGARIDA TOMÉ..... 51

POSTERS PRESENTATIONS..... 53

Monitor to watering: the case of the chestnuts (*Castanea sativa* Mill.)

MARGARIDA MOTA, TERESA PINTO, TIAGO MARQUES, ANTÓNIO BORGES, JOÃO CAÇO, VASCO VEIGA, FERNANDO RAIMUNDO & JOSÉ GOMES-LARANJO 55

Design to add value to Portuguese chestnut production

FILIPA PIAS 57

Contributo para o estudo da produtividade do castanheiro ‘Martainha’ em Penela da Beira (DOP “Soutos da Lapa”)

CÂNDIDO HENRIQUES, RUI DROGA & ANTÓNIO RAMOS..... 59

Production of chestnut hybrids with resistance to ink disease

SARA TEDESCO, INÊS V. DA SILVA, CARMEN SANTOS, MARIA J. BARRENTO, HELENA MACHADO, PATRÍCIA FIGUEIREDO, FILOMENA GOMES & RITA COSTA 61

Chestnut Flower as a Bioactive Ingredient for “Serra da Estrela” Cheese

Flor de Castanheiro como Ingrediente Bioativo em Queijo da Serra da Estrela

MÁRCIO CAROCHO^{1,2*}, ALBINO BENTO¹, PATRICIA MORALES² & ISABEL C.F.R. FERREIRA^{1*}

¹ CIMO, Centro de Investigação de Montanha, Instituto Politécnico de Bragança.

² Departamento de Nutrição e Bromatologia II, Faculdade de Farmácia, Universidade Complutense de Madrid.

*iferreira@ipb.pt

RESUMO

O queijo da Serra da Estrela é o maior embaixador da indústria de laticínios Portuguesa. A receita, apenas contendo leite de ovelha, sal e flor de cardo permanece inalterada há séculos. O presente grupo de investigação demonstrou que a flor de castanheiro pode ser aproveitada como um recurso promissor no desenvolvimento de alimentos funcionais, devido às suas propriedades antioxidantes e antimicrobianas. A presença de antioxidantes permite a redução do stresse oxidativo e, conseqüentemente, a prevenção de algumas doenças. A valorização das flores como ingrediente funcional permite criar novos produtos alimentares, conferindo simultaneamente algum rendimento extra ao agricultor. Neste estudo, flores de castanheiro foram sujeitas a ensaios de bioatividade e caracterização química de modo a identificar os compostos responsáveis pelas suas atividades. As flores e as respetivas decocções foram incorporadas em queijo da Serra da Estrela aquando do seu fabrico (Queijos Casa Matias). Após maturação os queijos foram submetidos a ensaios de determinação do seu valor nutricional, bem como a ensaios de deteção de ácidos gordos individuais e minerais. Conclui-se que a flor de castanheiro é

um bom agente funcionalizante do queijo da Serra da Estrela, visto ter conferido propriedades antioxidantes a este alimento, sem alterar o seu valor nutricional.

Palavras-chave: Queijo da serra da estrela, flor de castanheiro, atividade antioxidante

Keywords: “Serra da Estrela” cheese, chestnut flower, antioxidant activity

Os autores agradecem ao projeto PRODER no. 46577-PlantLact, ao Ministério da Agricultura e do Mar pelo apoio financeiro à bolsa de M. Caroch, à Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT) pelo apoio financeiro ao CIMO (PEst-OE/AGR/UI0690/2014).