



3º SIMPÓSIO - Produção e Transformação de Alimentos

Sustentabilidade, Inovação e Nutrição

3.º SIMPÓSIO EM PRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DE ALIMENTOS: SUSTENTABILIDADE, INOVAÇÃO E NUTRIÇÃO

Escola Superior de Saúde de Leiria

2 de junho de 2017, Leiria, Portugal

PROGRAMA COMUNICAÇÕES ORAIS E POSTER

LEIRIA | 2017



3.º Simpósio

Produção e Transformação de Alimentos: Sustentabilidade, Inovação e Nutrição

Auditório, Escola Superior de Saúde de Leiria, Politécnico de Leiria

2 de junho de 2017

O "3.º Simpósio - Produção e Transformação de Alimentos: ambiente, sustentabilidade, inovação e nutrição" visa promover um "Dia Aberto" à comunidade académica do Politécnico de Leiria, Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Beja (ESA/IPBeja) e Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa (FCT/UNL) dedicado à Produção e Transformação de Alimentos com foco nas áreas do ambiente, sustentabilidade, inovação e nutrição dando a conhecer os trabalhos realizados pelas diferentes instituições, estimulando, sempre que possível a evolução de projetos conjuntos.

Comissão científico-organizadora

Ana Cristina Ferreira de Oliveira Rodrigues (ESSLei/ Politécnico de Leiria)

Daniela Maria Barroso de Moura Cipreste Vaz (CQC-FCT/Univ. Coimbra e ESSLei/Politécnico de Leiria)

Fernando José Cebola Lidon (FCT/Universidade Nova de Lisboa)

Fernando Henrique da Silva Reboredo (FCT/ Universidade Nova de Lisboa)

José Manuel Açucena Ferro Palma (ESA/Instituto Politécnico de Beja)

Luís Francisco Soares Luís (ESSLei/Instituto Politécnico de Leiria)

Maria Fernanda Guedes Pessoa (FCT/ Universidade Nova de Lisboa)

Maria Margarida da Fonseca Ribeiro Pereira (ESA/Instituto Politécnico de Beja)

Nuno Bartolomeu Mendes Godinho de Alvarenga (ESA/Instituto Politécnico de Beja)

Patrícia Alexandra Dias Brito Palma (ESA/ Instituto Politécnico de Beja)

Vânia Sofia Santos Ribeiro (ESSLei/Instituto Politécnico de Leiria)

Contactos

Escola Superior de Saúde

Morro do Lena – Alto do Vieiro

Apartado 4163

2411-901 Leiria – Portugal

Tel: (+351) 244 845 300

e-mail: simposiopta.eventos@ipleiria.pt

URL: <http://sites.ipleiria.pt/simposiopta/>

isolou-se a população microbiana epifítica de azeitonas acabadas de colher de três variedades: Cobrançosa, Madural Verdeal Transmontana, com recurso à técnica da diluição em Placa de Petri, em meio de cultura *Potato Dextrose Agar* (PDA) e meio sólido *Luria-Bertani* (LB). Os resultados obtidos foram analisados tendo por base a variedade e o meio de cultura utilizado. Com base nas características morfológicas das colónias de bactérias, leveduras e fungos filamentosos foram obtidos 133 isolados que estão em fase de identificação até à espécie. Para fungos e leveduras, verificou-se que o meio PDA foi mais efetivo, contrariamente às bactérias que se desenvolveram melhor e em maior número no meio LB. Quando agrupadas por semelhança morfológica, totalizam 48 isolados diferentes. O efeito da variedade não foi muito evidente, uma vez que a população encontrada foi muito semelhante nas três variedades em estudo. O trabalho desenvolvido até ao momento permite afirmar a grande variedade e riqueza microbiana, e a sua utilização poderá abrir perspetivas à produção de produtos diferenciados.

P40. Preparação de *blends* tendo por base azeites virgem extra monovarietais das Cvs Cobrançosa e Arbequina

R. Prata^{1,2}, N. Rodrigues¹, F.C. Lidon², S. Casal³, J. A. Pereira¹

¹CIMO, Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal; ²Faculdade de Ciência e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa, 2825-114, Monte da Caparica, Portugal; ³LAQV@REQUIMTE/Laboratório de Bromatologia e Hidrologia, Faculdade de Farmácia, Universidade do Porto, Rua de Jorge Viterbo Ferreira, 228, 4050-313 Porto, Portugal

O azeite é a principal fonte de gordura vegetal na dieta Mediterrânea. Os seus atributos sensoriais e composição química fazem com que seja muito apreciado. Após extração do azeite, a constituição de lotes/*blends* com características sensoriais, que sejam apreciadas pelos consumidores, e que simultaneamente apresentem boas características químicas e que sejam estáveis no tempo é um dos grandes desafios com que se deparam as indústrias. Este trabalho teve como objetivo, estudar a preparação de lotes/*blends* para entrada imediata no mercado, a partir de azeites monovarietais das Cvs. Cobrançosa e Arbequina. Foram preparados lotes, com percentagens crescentes de 10%, dos 0% aos 100%, de mistura de azeite de ambas as cultivares. Ao fim de 45 dias de armazenamento, procedeu-se à determinação dos parâmetros de qualidade, teor em fenóis totais, inibição do radical DPPH, estabilidade oxidativa e avaliação sensorial.

Nos diferentes lotes preparados, verificou-se que os que tinham maiores proporções de Arbequina, eram mais doces, menos amargos e picantes, o que permitia uma entrada mais rápida no mercado, enquanto os que tinham maiores quantidades de Cobrançosa apresentavam-se mais verdes, amargos e picantes persistentes o que indica não serem aceites tão facilmente pelos consumidores. O loteamento dos azeites apresenta alterações ao nível do K₂₃₂ e K₂₇₀ com valores inferiores para os lotes constituídos maioritariamente pela Cv. Arbequina, não havendo alterações no ΔK . Também ao nível da acidez e índice de peróxidos se registaram algumas alterações, devidas sobretudo aos lotes usados como base. Foi observado um aumento gradual da extensão da degradação oxidativa com o aumento da Cv. Arbequina, verificado através do aumento do índice de peróxido na mesma.

No que respeita à resistência à oxidação verificou-se diferenças estatísticas significativas ($P < 0,001$), com efeito protetor superior nos azeites com maior presença da Cv. Cobrançosa. Para a atividade antioxidante, com o aumento da presença da Cv. Arbequina na mistura, uma redução gradual de até 22% na capacidade em sequestrar o radical DPPH foi observada.