

DESENVOLVIMENTO DE PURÉS DE CASTANHA E MAÇÃ – CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL

RAMALHOSA E.^{1,2}, SILVA J.³, GONÇALVES A.L.⁴, GONÇALVES O.⁴, PEREIRA E.L.^{1,2}

¹ Centro de Investigação de Montanha – CIMO, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal

² Laboratório para a Sustentabilidade e Tecnologia em Regiões de Montanha, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal

³ Instituto Politécnico de Bragança, Escola Superior Agrária, Bragança, Portugal

⁴ Restaurante G, Estrada do Turismo S/N, Bragança, Portugal

Resumo: A castanha é um fruto de grande importância económica para Portugal, sendo a maior parte vendida em fresco ou congelada. Contudo, o desenvolvimento de novos produtos à base de castanha tem crescido. De modo a contribuir para esta situação, o principal objetivo do presente trabalho foi a elaboração de purés à base de castanha e maçã, em parceria com o Restaurante G e a empresa Sortegel. Realizaram-se duas experiências, em que na primeira elaboraram-se purés de castanha com maçã Granny Smith e Reineta, tendo sido posteriormente embalados a vácuo e congelados; na segunda experiência confeccionaram-se purés de castanha com maçã Granny Smith e diferentes concentrações de ácido ascórbico, tendo sido posteriormente embalados em recipientes de vidro e pasteurizados ou embalados a vácuo (sem pasteurização) e em seguida congelados. As amostras foram caracterizadas em termos físico-químicos, microbiológicos e sensoriais. Em termos gerais, ambos os purés da primeira experiência apresentaram características físico-químicas muito semelhantes em termos de cor, textura e atividade da água. As principais diferenças foram observadas ao nível do pH, apresentando valores que poderão favorecer o crescimento microbiano. Contudo, ambos os purés apresentaram qualidade microbiológica satisfatória e foram classificados como “agradáveis”, utilizando uma escala hedónica estruturada de sete pontos. A adição de ácido ascórbico acarretou uma coloração mais clara aos purés, influenciou a sua textura e promoveu uma redução do pH. Em termos de análise sensorial, os purés foram classificados como “agradáveis”.

Palavras-chave: Cor; Textura; Parâmetros microbiológicos; Análise Sensorial.

Agradecimentos (opcional): 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/0007/2021) e aos projetos RevestCAST (nº 49276, Portugal 2020, COMPETE2020) financiado pela União Europeia, e GreenHealth (NORTE-01-0145-FEDER-000042), co-financiado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER) através do NORTE 2020 (Programa Operacional Regional do Norte 2014/2020).