

ORGANIZAÇÃO



SCAP
ASSOCIAÇÃO DE CIÊNCIAS
AGRÁRIAS DE PORTUGAL

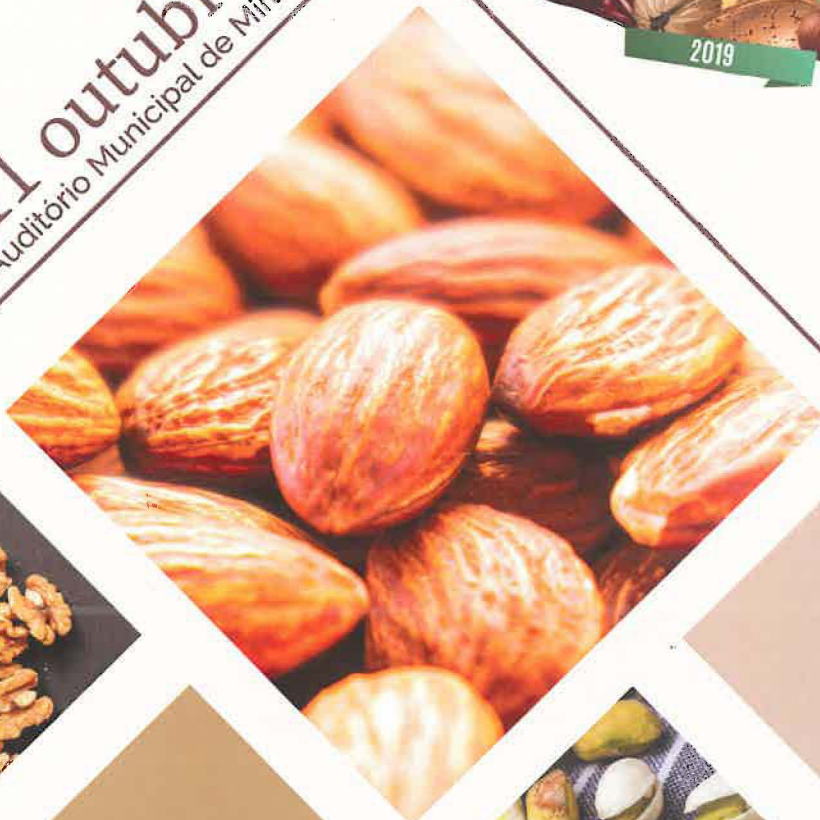
APOIO INSTITUCIONAL:



PROGRAMA · LIVRO DE RESUMOS

II Simpósio Nacional DOS FRUTOS SECOS

10-11 outubro '19
Auditório Municipal de Mirandela





II Simpósio Nacional de Frutos Secos

Organização/Comissão organizadora

Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)

Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos (CNCFS)

Comissão Científica

Ana Paula Ramos (SCAP/Universidade de Lisboa)

Ana Paula Silva (Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

Augusto Peixe (Universidade de Évora)

Filipa Queirós (Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I. P.)

Joaquim Rolo (Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I. P.)

José Alberto Pereira (Instituto Politécnico de Bragança)

Paula Correia (Instituto Politécnico de Viseu)

Pedro Correia (Universidade do Algarve)

Secretariado

Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)

Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos (CNCFS)



Caracterização físico-química de dez variedades de amêndoa (*Prunus dulcis*)

Physicochemical characterization of ten varieties of almond

Francieli Graeff¹, Luana Fernandes², José Alberto Pereira², Carolina Garcia³ & Elsa Ramalhosa²

¹ Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus Sta. Apolónia, 5300-253 Bragança; UTFPR-Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus Medianeira, Brasil

² Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus Sta. Apolónia, 5300-253 Bragança (elsa@ipb.pt)

³ UTFPR-Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus Medianeira, Brasil

A amendoeira (*Prunus dulcis* (Miller) Webb) é uma cultura com longa tradição em Portugal, estando bem representada na região de Trás-os-Montes. Nos últimos anos tem-se assistido a um aumento do número de pomares em que dão preferência às cultivares estrangeiras em detrimento das nacionais. Nesse sentido, o presente trabalho visou caracterizar físico-quimicamente dez variedades com diferentes origens colhidas na região de Trás-os-Montes, nomeadamente Francesas (Ferraduel, Ferragnès e Lauranne), Espanholas (Constantí, Guara, Marinada, Masbovera e Vayro) e Portuguesas (Duro Italiano e Pegarinhos), das quais se caracterizaram os frutos no que respeita à massa individual do fruto e do miolo, dimensões, número de frutos por kg, dureza da casca (qualitativa), e teores de humidade, proteína, gordura e cinzas. Adicionalmente, foi ainda determinada a estabilidade oxidativa do fruto, avaliada pelo método Rancimat.

Sob o ponto de vista físico verificou-se que a variedade Duro Italiano foi aquela que apresentou os frutos com menor massa ($2,59 \pm 1,08$ g) e dimensões (largura = $18,68 \pm 2,09$ mm; comprimento = $30,68 \pm 2,90$ mm). Pelo contrário, a Ferraduel ($6,15 \pm 1,23$ g), Marinada ($5,73 \pm 1,24$ g) e Pegarinhos ($5,89 \pm 1,08$ g) foram as que apresentaram maiores frutos. Em relação à composição nutricional, verificou-se uma grande variação nos teores de humidade ($3,80 \pm 0,27$ a $30,59 \pm 0,29$ g/100g matéria fresca (m.f.)), correspondente à Vayro e



Ferraduel, respetivamente), provavelmente devido a diferentes períodos de colheita e tempos de secagem. Não foram observadas diferenças significativas entre as variedades analisadas no que se refere ao teor de gordura, variando entre 43,98 e 55,98 g/100 g m.f., com a exceção da Ferraduel ($38,27 \pm 2,10$ g/100 g m.f.), possivelmente resultado da colheita precoce desta variedade. Os valores da proteína e cinzas variaram entre 12,03-17,64 e 2,34-3,51 g/100g m.f., respetivamente. No que diz respeito à estabilidade oxidativa do fruto não se observaram diferenças significativas no tempo de indução, variando entre 13,57 (Marinada) e 19,81 (Constanti) horas. Como conclusão geral, constata-se que as variedades analisadas (estrangeiras e portuguesas) não se distinguiram de forma evidente entre si, sendo, contudo, necessário completar esta informação com a determinação de outros parâmetros.

Palavras-chave: Variedades, Parâmetros morfológicos, Composição nutricional, Estabilidade oxidativa

Agradecimentos: Trabalho financiado pelo Projeto ValNuts (PDR2020-101-030756), no âmbito de uma iniciativa comunitária promovida pelo PDR2020 e cofinanciada pelo FEADER, Portugal 2020. Este trabalho foi também parcialmente financiado pelo CIMO (UID/AGR/00690/2019) através do FEDER no âmbito do PT2020.