



I CONGRESSO NACIONAL das  
 ESCOLAS SUPERIORES AGRÁRIAS  
**2015** PROGRAMA · RESUMOS

# I CONGRESSO NACIONAL das ESCOLAS SUPERIORES AGRÁRIAS

**Escola Superior Agrária de Bragança  
 2 e 3 de dezembro de 2015**

**PROGRAMA · RESUMOS**



# I Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

## **Programa e resumos**

**Escola Superior Agrária de Bragança  
2 e 3 de dezembro de 2015**

**Título:** I Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias: **livro de resumos**

**Editor:** Albino António Bento

**Edição:** Instituto Politécnico de Bragança, Escola Superior Agrária · 2015  
5300-253 Bragança · Portugal

Tel. (+351) 273 303 200 · Fax (+351) 273 325 405

**Impressão:** Bringráfica

**Nº de cópias:** 200

**Dep. Legal:** 401321/15

**ISBN:** 978-972-745-198-2

**Disponível em:** <http://hdl.handle.net/10198/11932>

**Painel n. 29**

**O que está por detrás das frações volátil e fenólica do azeite: uma abordagem aos azeites de Trás-os-Montes**

Malheiro, R.; Casal, S.; Renard, C.M. & Pereira, J.A.

**Painel n. 30**

**Avaliação sensorial de azeitonas de mesa: contributo para a criação de um painel de provadores**

Rodrigues, N.; Leite, J. & Pereira, J.A.

**Painel n. 31**

**Avaliação do Efeito de Campos Eléctricos Pulsados no rendimento e na presença de Compostos Bioactivos no Azeite Virgem**

Peres, F., Teotónio-Pereira, M., Vitorino, C., Gouveia, C., Matos, T. & Ferreira-Dias, S

**Painel n. 32**

**Efeito do aquecimento em forno convencional na qualidade e composição de azeites virgens com diferentes teores de compostos fenólicos**

Prata, R.; Casal, S.; Cruz, R.; Moreira, G.C.; Rodrigues, N. & Pereira, J.A.

**Painel n. 33**

**Composição química da folha e do caule de *Calamintha baetica***

Azevedo, H.; Santos, A.A.P.; Rodrigues, N. & Santos, C.M.

**Painel n. 34**

**Flores comestíveis como fonte de compostos bioativos e atividade antioxidante: influência do solvente na extração**

Fernandes, L.; Pereira, J.A.; Casal, S.; Saraiva, J.A. & Ramalhosa, E.

**Painel n. 35**

**Avaliação do teor em compostos fenólicos e atividade antioxidante de folhas de videira com vista ao seu aproveitamento para uso alimentar**

Lima, A.F.; Bento, A.; Pereira, J.A.; Baraldi, I.J & Malheiro, R.

**Painel n. 36**

***Gomphrena globosa* L. como fonte de corantes naturais: caracterização em betacianidinas**

Roriz, C.L.; Barros, L.; Carvalho, A.M.; Santos-Buelga, C. & Ferreira, I.C.F.

**Painel n. 37**

**“Pão de Centeio do Olival”: Desenvolvimento do produto e sua caracterização**

Pawlak, C.; Pereira, E.L.; Magalhães, A.; Malheiro, R.; Sarmento, C.M.; Ferreira, E.; Pereira, J.A. & Ramalhosa, E.

## **Avaliação do teor em compostos fenólicos e atividade antioxidante de folhas de videira com vista ao seu aproveitamento para uso alimentar**

LIMA, A.F.<sup>1,2</sup>; BENTO, A. <sup>1</sup>; PEREIRA, J.A. <sup>1</sup>; BARALDI, I.J. <sup>2</sup> & MALHEIRO, R. <sup>1</sup>

<sup>1</sup> CIMO, ESA, Instituto Politécnico de Bragança, 5300-253 Bragança

<sup>2</sup> Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus Medianeira, Brasil

A videira (*Vitis vinifera* L.) é uma das plantas mais cultivadas em Portugal, sendo que as suas folhas não têm praticamente utilização. Trabalhos recentes demonstraram que são constituídas por uma série de componentes que lhe conferem propriedades e funções de elevada importância. No presente trabalho, pretendeu-se avaliar as folhas de diferentes castas de videira no que respeita ao seu teor em antioxidantes e bioatividade com vista à sua inclusão na dieta humana. Foram selecionadas 10 castas de videira, quatro tintas (Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional) e seis brancas (Côdega do Larinho, Fernão Pires, Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato e Viosinho) cultivadas no Planalto Mirandês, e colhidas amostras de folhas sãs. Prepararam-se extratos aquosos onde foi avaliado o teor em compostos fenólicos, derivados do ácido hidroxicinâmico e flavonóis e a atividade antioxidante (DPPH, ABTS, poder redutor, e a capacidade redutora total). De uma maneira geral foram registados maiores teores de fitoquímicos e uma maior atividade antioxidante nas castas brancas em relação às castas tintas. A Malvasia Fina foi a casta que apresentou teores mais elevados de compostos e maior atividade antioxidante, enquanto a Touriga Franca foi a que apresentou valores mais reduzidos. O teor em fenóis totais variou entre 114 e 145 mg g<sup>-1</sup> de extrato enquanto os teores de derivados do ácido hidroxicinâmico e flavonóis variaram entre 38 e 49 mg g<sup>-1</sup> e entre 77 e 102 mg g<sup>-1</sup> (Gouveio e Malvasia Fina respetivamente). Os valores de EC50 (concentração efetiva que inibe 50% dos radicais livres) variaram entre os 0,133 e 0,234 mg mL<sup>-1</sup> para o DPPH (Rabigato e Tinta Roriz respetivamente) e entre os 0,258 e 0,402 mg mL<sup>-1</sup> para o ABTS (Malvasia Fina e Touriga Franca).

Os resultados obtidos indicam que as castas brancas são mais interessantes no teor em componentes bioativos e potencial antioxidante, sendo as folhas de Malvasia Fina as que apresentaram maior potencialidade para incluir como ingrediente na dieta alimentar.

**Palavras-chave:** *Vitis vinifera* L., folhas de videira, composição fitoquímica

**Agradecimentos:** Trabalho foi financiado pelo PRODER através do projeto "Proteção da videira contra pragas e doenças em..."