

ORGANIZAÇÃO



SCAP
SOCIIDADE NACIONAL DE AGRICULTURA
AGARIAS DE PORTUGAL

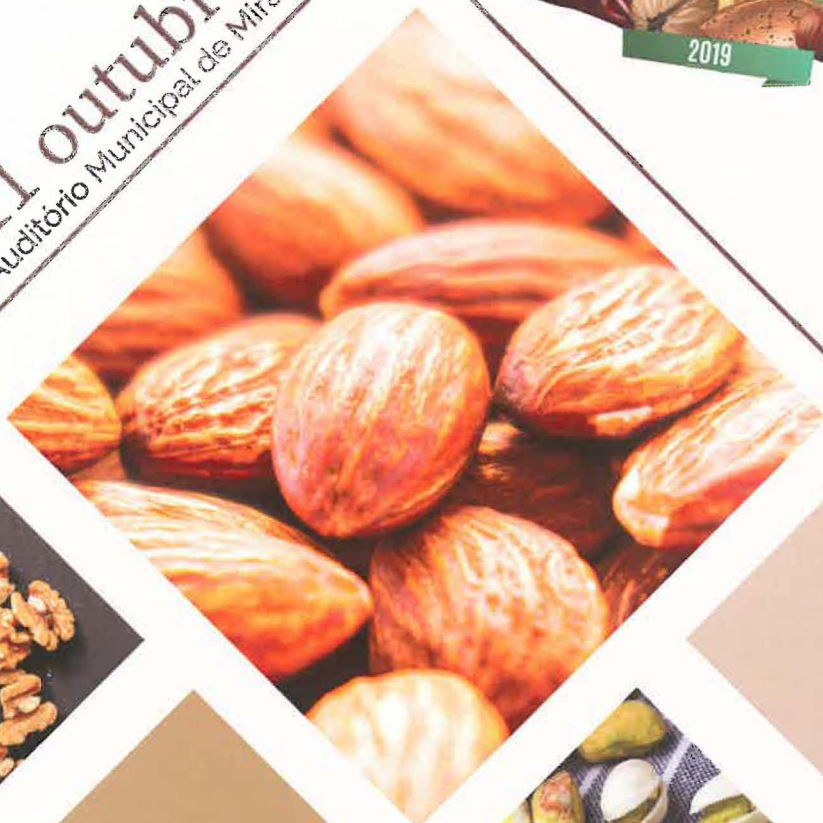
APOIO INSTITUCIONAL:



PROGRAMA · LIVRO DE RESUMOS

II Simpósio Nacional DOS FRUTOS SECOS

10-11 outubro '19
Auditório Municipal de Mirandela



Ficha Técnica:

Título: ***II Simpósio Nacional de Frutos Secos***

Editor: Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)

Rua da Junqueira, 299 - 1300-338 Lisboa

Autores: vários

Impressão: Casa de Trabalho - Patronato de Santo António

Coordenação: Albino Bento e Pedro Reis

Tiragem: 150 exemplares



- 14.30-16.45 Sessão V - PÓS-COLHEITA, PROCESSAMENTO E NOVOS PRODUTOS** Moderador: Bernardo Madeira (Agrotec)
- 14.30-15.15 Post-harvest management and hazelnut quality requirements from industry / Gestão de pós-colheita e exigências de qualidade da avelã para a indústria
Tommaso Patrignani & Fabio Piretta, Ferrero (Itália)
- 15.15-15.30 A segurança dos Alimentos: O controlo de contaminantes em frutos secos
Ana Paula Bico, M. Borges, A. Campos, M.J. Pereira
- 15.30-15.45 Composição química e capacidade antioxidante de frutos de cultivares portuguesas de amendoeira
Ivo Oliveira, Anne S Meyer, Silvia Afonso, Alfredo Aires, Berta Gonçalves Piebiep Goufo, Henrique Trindade
- 15.45-16.00 Efeito da humidade relativa nas propriedades físico-químicas e microbiológicas de miolo de amêndoa ao longo do armazenamento
Francieli Graeff, Luana Fernandes, Ermelinda Pereira, José Alberto Pereira, Carolina Garcia, Elsa Ramalhosa
- 16.00-16.15 Efeito da torra e temperatura da conservação nas características físico-químicas e sensoriais de miolo de amêndoa da variedade tradicional "Duro Italiano"
Nuno Rodrigues, Rogério Antunes, Catarina Oliveira, Sandra Rodrigues, Morgane Podence, José A. Pereira, Elsa Ramalhosa
- 16.15-16.30 Efeito da embalagem na conservação da avelã
Ana Filipe, Raquel Guiné, Elsa Ramalhosa, Paula Correia
- 16.30-16.45 Esparguete sem glúten à base de bolota e okara: parâmetros de cozimento
Priscila Pontes, Glenise Bierhalz Voss, Maria Manuela Pintado
- 16.45-17.15h **Sessão de Encerramento**
Júlia Rodrigues
Presidente da Câmara de Mirandela
Carla Alves
Diretora Regional de Agricultura e Pescas do Norte
Albino António Bento
Comissão Organizadora



Efeito da torra e temperatura de conservação nas características físico-químicas e sensoriais de amêndoa Cv. Duro Italiano

Effect of roasting and storage temperature on physicochemical and sensory characteristics of almond Cv. Duro Italiano

Nuno Rodrigues, Rogério Antunes, Catarina Oliveira, Sandra Rodrigues, Morgane Podence, José A. Pereira & Elsa Ramalhosa

Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal. nunorodrigues@ipb.pt

O nosso País tem um património rico em variedades tradicionais de amendoeira (*Prunus dulcis*) que interessa conhecer e valorizar. No sentido de contribuir para a caracterização, valorização e consumo de uma variedade tradicional de Trás-os-Montes, estudou-se o efeito da torra e do tempo de conservação, nas características físico-químicas e sensoriais de amêndoas da Cv. Duro Italiano. Assim, foram constituídos seis lotes de miolo de amêndoa de aproximadamente um kg cada, sendo três deles sujeitos a torra, à temperatura de 180 °C durante 20 minutos, enquanto os restantes três não sofreram qualquer tratamento. De cada lote, constituíram-se amostras de 100 g de miolo que foram colocadas em cuvetes de polietileno próprio para indústria alimentar simulando as condições de mercado. Metade das cuvetes foram colocadas à temperatura ambiente e expostas à luz, enquanto as restantes colocadas à temperatura de 50 °C. Ao longo de quatro semanas, foi retirada uma cuvette de cada lote, ou seja, a T0 (tempo inicial), T1 (1 semana), T2 (2 semanas), T3 (3 semanas) e T4 (4 semanas), onde foram avaliados os parâmetros físico-químicos: cor, atividade da água (*aw*), teores de humidade e de gordura, índice de peróxidos, coeficientes de extinção específica (K232 e K268) no ultravioleta, e parâmetros sensoriais, no que diz respeito à dureza, crocância, fibrosidade e ranço.

Os resultados obtidos, indicam não ter havido alteração na *aw*, tanto nas amêndoas cruas como nas torradas, quando armazenadas à temperatura ambiente ao longo das quatro semanas, com valores médios de 0,47, enquanto nas amêndoas colocadas a 50 °C, verificou-se um valor inferior (0,21), tanto nas cruas como nas torradas. No teor de humidade apenas se registou uma diminuição ligeira com o tempo de armazenamento em ambos os tratamentos.



Na cor observaram-se algumas alterações, nomeadamente com uma diminuição dos parâmetros L^* , b^* , C^* e h^* de T0 para T1, e um ligeiro aumento da coordenada a^* , indicativo de escurecimento e de tons avermelhados. A avaliação sensorial mostrou uma ligeira diminuição da dureza e da crocância observando-se o aparecimento de ranço em T4 quando armazenadas a 50 °C. Os resultados indicam que o miolo desta variedade tradicional apresenta uma grande resistência à oxidação quando à temperatura ambiente, contudo temperaturas elevadas aceleram o processo de oxidação.

Palavras-chave: *Prunus dulcis*, caracterização físico-química, avaliação sensorial.

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. Nuno Rodrigues agradece a "Fundos nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito da celebração do contrato-programa de emprego científico institucional".