

Jornadas de **Controlo de Qualidade de Produtos Regionais**

**30 e 31 de Maio
de 2005**

Livro de Resumos



Escola Superior Agrária
INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA



Comissão Organizadora:

José Alberto Pereira (ESA – IPB)

António Peres (ESA – IPB)

Artur Sendas (NEBt)

Hugo Cabral (NEBt)

Sofia Silva (NEBt)

Patrocínios:

Pastelaria D. Dinis, Pastelaria Flor, Pastelaria Veneza 3

Câmara Municipal de Bragança

	Pág.
Controlo de qualidade do mel de Trás-os-Montes S. Barros, R. Calhelha, L. Estevinho.....	10
Os contaminantes na colmeia: controlo de resíduos S. Rodrigues, L. Barros, M. Vilas-Boas.....	11
O perfil fenólico como marcador químico de mel de <i>Erica spp.</i> (urze) da Serra da Lousã P.B. Andrade, P. Valentão, R.M. Seabra.....	13
Perfil fenólico no controlo de qualidade de plantas aromáticas e medicinais P. Valentão, P.B. Andrade, R.M. Seabra.....	16
Marmelada: Perfil em compostos fenólicos, ácidos orgânicos e aminoácidos livres B. Silva, P.B. Andrade, P. Valentão, R. C. Martins, R.M. Seabra, M.A. Ferreira.....	19
Nitratos nos vegetais e saúde humana M.A. Rodrigues.....	21
Avanços recentes no controlo da levedura <i>Dekkera bruxellensis</i> em vinhos M.M.Ferreira.....	26
Controlo de qualidade de vinhos de Trás-os-Montes: Análise de aminas biogénicas por TLC L.G.Dias, D.M. Correia, L. Barros, J. Verdial, A.M.Peres.....	27
A construção da qualidade na fileira da Carne Mirandesa F. Sousa.....	30
Avaliação da qualidade organoléptica da carne de ovinos e caprinos S. Rodrigues, M. Muella, R. Jiménez Badiño, V. Cadavez, E. Pereira, A. Teixeira.....	31
Controlo de qualidade de alimentos R. Calhelha, S. Barros, L. Estevinho.....	32
Controlo de qualidade e autenticidade de azeites virgens B. Oliveira, S. Casal, J.A. Pereira, J. Amaral, S. Cunha.....	36
Presença de pesticidas e seus metabolitos em azeitonas e azeites S. Cunha, E. Cunha, J.O. Fernandes, B. P.P. Oliveira.....	38
Implementação de um sistema de autocontrolo nos lagares de azeite na região de Trás-os-Montes F.M.S.A.A. Pavão.....	40
Controlo de qualidade microbiológico de azeitonas descaroadas tipo "alcaparra" obtidas no comércio tradicional T. Dias.....	42
Fileira sanitária do leite de pequenos ruminantes A. Mendonça.....	46
Autenticidade de queijos tradicionais: um factor de qualidade A.M. Peres, E. Ramalhosa, A.C. Veloso.....	49
Análise sensorial do Queijo Terrincho: importância de alguns compostos voláteis na estabilidade deste produto O. Pinho, I.M.P.L.V.O. Ferreira.....	51
Queijos de Denominação de Origem Protegida: como garantir a sua autenticidade I.M.P.L.V.O. Ferreira, O. Pinho, C. Veiros ¹ Á. Roxo, I. Mafra.....	52

Controlo de Qualidade do Mel de Trás-os-Montes

Susana Barros, Ricardo Calhela, Leticia Estevinho

Escola Superior Agrária de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300 Bragança

O mel, produto alimentar altamente apreciado pelas suas propriedades, tem também sido altamente utilizado desde a mais remota antiguidade, na prevenção e na cura de doenças.

Actualmente, existem normas e directivas nacionais e europeias sobre a necessidade de efectuar um controlo de qualidade dos produtos alimentares, visando a defesa do consumidor. O rigoroso controlo de qualidade e caracterização do mel de uma dada origem geográfica, responde não só à preocupação dos produtores que pretendem obter um produto de mais valia comercial que virá de encontro ao aumento de exigências quanto à qualidade por parte dos consumidores, cada vez mais informados e conscientes, mas também à sua protecção contra a concorrência desleal (méis de qualidade duvidosa).

Como objectivo global do presente trabalho, e para defesa do consumidor e do produtor, pretendeu-se contribuir para a caracterização do mel de Trás-os-Montes atendendo não só aos parâmetros indicados pela Norma Portuguesa (análises microbiológicas e físico-químicas sumárias, organolépticas e polínicas), mas também a parâmetros analíticos referentes à influencia do meio ambiente (solo e plantas) e à acção do apicultor/agricultor, que consideramos essenciais para caracterizar o mel de uma dada região, nomeadamente: flavonóides e outros compostos fenólicos, substâncias fitossanitárias e medicamentosas e metais pesados.

Neste trabalho fora, também avaliadas as actividades antimicrobiana e antioxidante do mel em estudo.

Os resultados globais evidenciam que o mel de Trás-os-Montes, cumpre, na sua globalidade, as normas portuguesas e europeias no que diz respeito aos parâmetros físico-químicos, polínicos e microbiológicos analisados.

Adicionalmente, verificou-se que o mel de Trás-os-Montes apresentou actividade biológica relevante.

Bibliografia:

Bianchi, E. M. (1990), Control de calidad de la miel y la cera, Organización de las Naciones Unidas para la Agriculture y Alimentación (FAO)

Decreto-Lei nº 131/85 de 29 de Abril.

Norme Régionale Européenne Recommandée Pour Le Miel, 1969, FAO/OMS