



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

 CONSELHO
COORDENADOR
DOS
INSTITUTOS
SUPERIORES
POLITÉCNICOS
Comissão Especializada das Agrárias



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. 38

Caracterização do perfil fenólico de extratos aquosos de *Matricaria recutita* L. obtidos por decocção

Caleta, C.; Barros, L.; Oliveira, M.B.; Santos-Buelga, C. & Ferreira, I.C.F.

Painel n. 39

Plantas aromáticas usadas como condimentos: prevalência de ácidos gordos polinsaturados

Pereira, C.; Barros, L. & Ferreira, I.C.F.

Painel n. 40

Utilização de plantas como ingredientes bioativos e aditivos naturais em queijo da Serra da Estrela

Carocho, M.; Bento, A.; Morales, P. & Ferreira, I.C.F.

Painel n. 41

Análise ao processo de fabrico de pão do Nordeste Transmontano com vista à elaboração de um caderno de especificações - Estudo Preliminar

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

Painel n. 42

A influência da radiação gama na composição nutricional de flores comestíveis de *Bauhinia variegata* L. provenientes do Brasil

Helena, S.A.; Villavicencio, A.L.C.; Barros, L. & Ferreira, I.C.F.

Painel n. 43

***Stevia rebaudiana* Bertoni cultivada em Portugal: estudo prospetivo do seu potencial antioxidante em diferentes condições de conservação**

Barroso, M.; Barros, L.; Rodrigues, M.A.; Sousa, M.J. & Ferreira, I.C.F.

Painel n. 44

Caracterização do perfil fenólico do extrato aquoso e hidroetanólico de *Rosmarinus officinalis* L.

Ribeiro, A.; Cristina, C.; Barros, L.; Santos-Buelga, C.; Barreiro, M.F. & Isabel C.F.R. Ferreira, I.C.F.

Painel n. 45

Inovação e I&D na Valorização da Gastronomia e Produtos locais - O contributo da ESA/IPVC

Lopes, J.C.; Afonso, I.; Oliveira, E. & Vale, A.P.

Análise ao processo de fabrico de pão do Nordeste Transmontano com vista à elaboração de um caderno de especificações - Estudo Preliminar

MAGALHÃES, A.¹; PEREIRA, E.L.¹; PAWLAK, C.^{1,2}; MALHEIRO, R.¹; FERREIRA, E.³; PEREIRA, J.A.¹ & RAMALHOSA, E.¹

¹ CIMO, ESA, Instituto Politécnico de Bragança, 5301-855 Bragança, Portugal

² Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus Medianeira, Brasil

³ Pão de Gimonde, Av. do Sabor, nº 2, 5300-553 Gimonde - Bragança, Portugal

A região de Trás-os-Montes é uma região rica em tradições e produtos típicos com sabores diferenciados, sendo o Pão um dos produtos mais apreciados. A sua importância não advém apenas do consumo direto, mas também da sua inclusão como ingrediente em diferentes produtos dos quais se destacam os enchidos. Neste sentido a preservação do saber, da genuinidade e da autenticidade associados à produção do pão de Trás-os-Montes de acordo com os processos tradicionais, é um dos aspetos da maior importância e atualidade para que não se perca este conhecimento acumulado ao longo de gerações. Com este intuito, no presente estudo procedeu-se à compilação da informação relativa ao modo de fabrico do pão em vinte e quatro unidades de produção, tendo sido selecionadas aleatoriamente duas unidades por concelho dos doze que integram a região do Nordeste Transmontano. Para cada unidade de produção foi preenchida uma ficha técnica de identificação, na qual se registaram as principais características das matérias-primas e do processo de fabrico.

Com este estudo preliminar verificou-se que no processo de fabrico do pão transmontano, as unidades analisadas referiram utilizar 100% de farinha de trigo do tipo 55 e 65 normal e corrigida. As quantidades de água, sal e levedura adicionadas a 100 kg de farinha variaram entre 30 a 80 L, 70 a 700 g, e 100 a 800 g, respetivamente, sendo a cozedura realizada em fornos de tijolo, metal, alvenaria, pedra, inox, laje ou lousa. O combustível utilizado variou entre lenha, pellets, gás, gasóleo, eletricidade e caroço de azeitona. As massas dos pães produzidos variaram entre 0,5 e 2 quilogramas, a sua forma é redonda e a sua comercialização pode ser concretizada com ou sem embalagem, podendo encontrar-se à venda fatiado.

Palavras-chave: Pão, ingredientes, processo de fabrico, Nordeste Transmontano

Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado em colaboração com o projeto: TRADEIT, o qual recebeu financiamento da União Europeia, através do 7º Programa Quadro, associado à investigação, desenvolvimento tecnológico e demonstração (Nº Ref. 613776).