

# III Simpósio Nacional dos Frutos Secos



Auditório da DRAP Algarve (Faro)  
14 a 16 de Novembro 2022

**Ficha Técnica:**

Título: *III Simpósio Nacional de Frutos Secos*

Editor: Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)

Autores: vários

Impressão: Casa de Trabalho - Patronato de Santo António

Coordenação: Albino Bento e Pedro Reis

Tiragem: 150 exemplares



*III Simpósio Nacional de Frutos Secos*

## **III Simpósio Nacional de Frutos Secos**

### **ENTIDADES ORGANIZADORAS:**

Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)

Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos (CNCFS)

### **COMISSÃO ORGANIZADORA:**

Albino Bento (CNCFS/IPB)

Pedro Reis (SCAP/INIAV)

Ana Santos (CNCFS)

Maria Alcina Neves (UALG)

Luís Cabrita (DRAP Algarve)

Rosalina Marrão (CNCFS)

### **APOIO INSTITUCIONAL:**

Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve

Universidade do Algarve



**COMISSÃO CIENTÍFICA:**

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

Elsa Dantas Ramalhosa (Instituto Politécnico de Bragança)

Filipa Queirós (Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária)

Joana Costa (Universidade de Coimbra)

João Mota Barroso (Universidade de Évora)

Lurdes Inácio (Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária)

Maria de Belém Costa Freitas (Universidade do Algarve)

Mariana Regato (Instituto Politécnico de Beja)

Paula Correia (Instituto Politécnico de Viseu)

Pedro Correia (Universidade do Algarve)

Pedro Talhinhas (Universidade de Lisboa)

**SECRETARIADO:**

Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)

Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos (CNCFS)



## Caracterização química preliminar do pedúnculo carnudo do fruto do caju colhido na Guiné-Bissau

Lema, F.<sup>1,2</sup>; Mateus, O.<sup>3</sup>; Valentim, R.<sup>1,2</sup>; Morais, J.S.<sup>1,2</sup>; Quintas, H.<sup>1,2</sup> & Ramalhosa, E.<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal

<sup>2</sup>Laboratório Associado para a Sustentabilidade e Tecnologia em Regiões de Montanha (SusTEC), Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal

<sup>3</sup>Instituto Marquês de Valle Flôr (IMVF), R. de São Nicolau 105, 1100-548 Lisboa, Portugal

A Guiné-Bissau é o 10º produtor mundial de castanha de caju, tendo em 2020, tido uma produção de 160 630 toneladas. Na produção de castanha de caju, normalmente só o fruto é comercializado. Contudo, na sua produção é também obtido o pedúnculo carnudo do fruto do caju, que muitas vezes é deixado no chão dos pomares. No entanto, esta estrutura pode ser consumida em fresco ou depois de ser sujeita a secagem, desconhecendo-se a sua composição nutricional. No presente trabalho efetuou-se a caracterização química preliminar do pedúnculo carnudo do fruto do caju colhido na Guiné-Bissau, na forma secada, tendo-se analisado a atividade da água e os teores de humidade, cinzas, proteína e gordura, bem como o perfil em ácidos gordos. Em relação à atividade da água, a amostra fornecida apresentou um valor médio de  $0,458 \pm 0,002$ . Este valor demonstrou ser baixo, sendo inferior a 0,60, indicativo do não desenvolvimento microbiano. Obtiveram-se valores médios de teor de humidade, cinzas, proteína e gordura de  $30,2 \pm 0,7\%$  em peso fresco e de  $5,1 \pm 0,2\%$ ,  $6,5 \pm 0,2\%$  e  $2,6 \pm 0,2\%$  em peso seco, respetivamente. Estes resultados indicam que o pedúnculo carnudo do fruto do caju apresenta um baixo teor de gordura, sendo os componentes maioritários os hidratos de carbono, incluindo as fibras, a determinar posteriormente. Em termos de perfil lipídico, o ácido oleico foi o maioritário, representando  $48,1 \pm 0,6\%$ , seguido do ácido palmítico ( $28,2 \pm 1,3\%$ ). Assim sendo, os ácidos gordos monoinsaturados são os maioritários, sugerindo uma menor propensão à



oxidação lipídica, sendo um ponto positivo em relação ao seu armazenamento. No futuro, o pedúnculo carnudo do fruto do caju poderá ser utilizado na alimentação animal ou usado na elaboração de novos produtos para alimentação humana.

**Palavras-chave:** Atividade da água, humidade, cinzas, proteína, gordura, perfil lipídico.

**Agradecimentos:** Os autores agradecem à Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT, Portugal), o financiamento atribuído por fundos nacionais (FCT/MCTES (PIDDAC)) ao CIMO (UIDB/00690/2020 e UIDP/00690/2020) e ao SusTEC (LA/P/0007/2021). Os autores também agradecem o financiamento atribuído ao Projeto "Landa Guiné! Galinhas".