



**II Congresso das Agrárias**

16 - 18 de Novembro 2017 | Elvas

**LIVRO DE RESUMOS**

**Ficha Técnica**

**Título:** Livro de Resumos do II Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

**Editores:** Comissão Especializada das Escolas Superiores Agrárias do CCISP

**Tiragem:** 240 exemplares

**ISBN:** 978-989-8806-23-9

**Depósito Legal:** 433984/17

## P 1668 | PREFERÊNCIA ORGANOLÉPTICA DE HIDROMÉIS

João Luis Verdial Andrade\*<sup>1,2</sup>; A. P. Pereira<sup>1,2</sup>; L. Dias<sup>1,3</sup>; S. Pires<sup>1,2</sup>; S.

Rodrigues<sup>1,2</sup>; J. Sá Morais<sup>1</sup> L. Estevinho<sup>1,2</sup>

\*[verdial@ipb.pt](mailto:verdial@ipb.pt); <sup>1</sup>CIMO-Centro de Investigação de Montanha; <sup>2</sup> Escola Superior Agrária de Bragança; <sup>3</sup>CQ-VR, Centro de Química – Vila Real, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

PORTUGAL

**Resumo:** Em Portugal, a apicultura é uma atividade agrária com impactos positivos em termos económicos, dirigida essencialmente para a produção de mel de alta qualidade. No entanto, durante os processos de extracção, embalagem e lavagem dos recipientes ocorrem perdas de mel significativas, sendo o produto desperdiçado, ou na melhor das hipóteses, utilizado na alimentação das abelhas. Deste modo, apostando na produção de hidromel pode valorizar-se uma fracção de mel desperdiçada, contribuindo também para que a apicultura se torne uma atividade ainda mais viável, valorizando a região e aumentando o rendimento dos apicultores. O hidromel é uma bebida alcoólica, que contém entre 8 a 18% volume de etanol, e resulta da fermentação, por leveduras, do mel previamente diluído em água. Neste trabalho fizemos a avaliação organoléptica de hidroméis com diferentes características: hidromel “seco” (sem açúcar residual e com 12% Vol de álcool), dois hidroméis “doces” (com 12%Vol de álcool e com adição de 75 e 150 g mel/L respectivamente) e um hidromel “generoso” (com açúcar residual e com 17º de álcool).

A análise sensorial dos hidroméis foi realizada por um painel de nove provadores, provenientes, maioritariamente, do Laboratório de Análise Sensorial da Escola Superior Agrária de Bragança e que receberam treino específico para a prova desta bebida.

A análise sensorial foi realizada com três repetições, utilização de escala quantitativa para as características aspecto, aroma, sabor e impressão de conjunto e com a identificação de descritores para o aroma e sabor.

Para além da estatística descritiva os dados foram submetidos a uma análise de variância por dados repetidos e uma análise de correspondências múltiplas.

A interpretação dos resultados permitiu-nos concluir que os provadores identificaram diferenças entre as quatro amostras de hidromel. As

característica que discriminaram os hidroméis em avaliação foram o aspecto (limpidez) e os descritores do sabor. Ficou patente que se preferem hidroméis límpidos e, simultaneamente, os mais doces e/ou alcoólicos

Este trabalho foi financiado pelo projecto “ PA 54811 – Valorização de sub produtos da apicultura - Produção de Hidromel e vinagre de mel”, financiado pelo programa PRODER, Medida 4.1 – Cooperação para a Inovação.

**Palavras-chave** : perfil sensorial; hidromel; análise sensorial; análise de variância; análise de correspondências múltiplas

CTA2.5