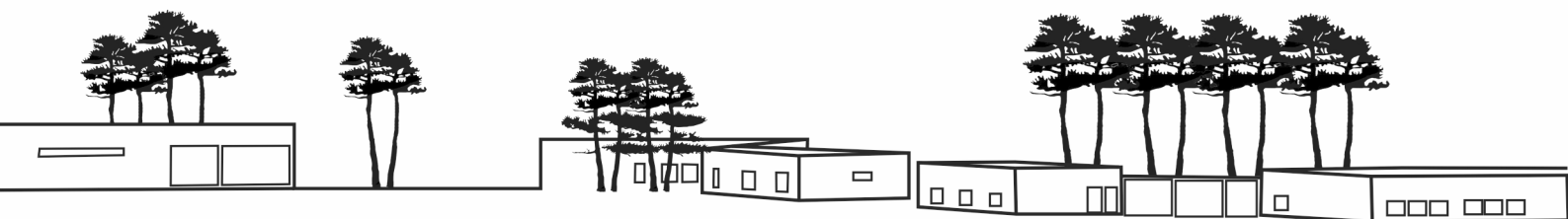




Congresso Nacional das
Escolas Superiores Agrárias

14 e 15 de novembro de 2019

Escola Superior Agrária de Viseu | IPV



Livro de Resumos



Ficha Técnica

Título: Livro de resumos do III Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

Editores: Comissão organizadora do III Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

Data: 14 e 15 de novembro de 2019

Local: Instituto Politécnico de Viseu





RESUMOS





EFEITO DE TRÊS EMBALAGENS E DO TEMPO DE ARMAZENAMENTO NAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE CASTANHAS

ELSA RAMALHOSA¹, LUANA FERNANDES¹, AURYO GOMES², BIANCA BATISTA³, LARISSA BARBOSA³, MARIA DO CÉU FIDALGO², HILTON GALVÃO³, ERMELINDA PEREIRA¹

¹ Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal.

² Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal

³ Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Fluminense, Bom Jesus do Itabapoana, Brasil

Resumo: O castanheiro (*Castanea sativa* Mill.) é uma cultura com grande importância económica para Portugal, sendo que as maiores áreas de cultivo se encontram no Norte do País. A castanha é um fruto que apresenta alguns problemas de conservação e de manutenção da qualidade ao longo do tempo de armazenamento, visto que é um fruto muito susceptível ao crescimento de bolores e perda de peso. O uso de diferentes tipos de embalagens pode ser uma solução para a indústria da castanha. Assim, o objetivo do presente estudo foi avaliar o efeito de diferentes embalagens - atmosfera modificada (MAP) (0,3% O₂ e 31,7% CO₂), polietileno (PE) e vácuo (VAC) - nas propriedades físico-químicas e microbiológicas de castanhas em fresco durante o armazenamento (1, 2, 3 e 6 meses). Os resultados mostraram que as castanhas em MAP tiveram a menor variação da cor (ΔE^*) na casca (10,9±5,8), enquanto no interior do fruto foi o controlo (7,0±2,6). O VAC e a MAP acarretaram uma diminuição nos valores de atividade de água (a_w) e da força da casca, após 6 meses de armazenamento. Ao comparar os 6 meses com o tempo zero, os valores de acidez e de sólidos solúveis totais aumentaram em todas as amostras. No final do armazenamento, só se observou um aumento significativo na contagem de microrganismos totais nas amostras controlo. Em relação aos bolores e leveduras, estes aumentaram no controlo e no PE. Em conclusão, o uso de MAP e VAC inibiu a proliferação de microrganismos.

Palavras-chave: *Castanea sativa*; Polietileno; Vácuo; Embalagens em atmosfera modificada; Armazenamento

Agradecimentos: Trabalho financiado pelo Projeto ValorCast (PDR2020-101-032034), 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.

