



9º CONGRESSO FLORESTAL NACIONAL

SUSTENTABILIDADE DA FLORESTA PORTUGUESA
VALORIZAR, UM DESAFIO COLETIVO



LIVRO DE RESUMOS

Editado por Maria Alice Pinto, Maria Emília Silva, João Carlos Azevedo, Miguel Sequeira, Nuno Ribeiro, Paulo Fernandes, Paulo Mateus, Susana Dias

Outubro de 2022, Funchal

Título: Livro de resumos do 9º Congresso Florestal Nacional

Editores: Maria Alice Pinto, Maria Emília Silva, João Carlos Azevedo, Miguel Sequeira, Nuno Ribeiro,
Paulo Fernandes, Paulo Mateus, Susana Dias

Edição e Design: Miguel Pereira da Rocha

Data: outubro de 2022

ISBN: 978-972-99656-7-8

ID: 265

Morfologia e composição nutricional do pinhão na Terra Quente Transmontana: Comparação com outras origens**Elsa Ramalhosa¹, Douglas Porrua², Jorge Sá Morais², David Cabral^{1,2}, Luís Nunes¹, Cremildo Dias^{2,3}, Maria do Sameiro Patrício¹**¹Centro de Investigação de Montanha – CIMO, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal; ²Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal; ³Instituto de Investigação Agrária de Moçambique (IIAM), Niassa, Moçambique; sampat@ipb.pt

O pinhão mediterrâneo, semente do pinheiro manso (*Pinus pinea* L.), é um dos frutos de casca rija mais valorizados no mundo. Em Portugal as áreas arborizadas com esta espécie sofreram um aumento de 12 % entre os Inventários IFN5 e IFN6, potenciado pelo elevado valor de mercado do pinhão. Apesar da produção de pinhão se concentrar maioritariamente a Sul do Tejo ela estende-se a todo o país. Embora seja uma espécie adaptada a climas mediterrânicos, recomendada pela carta ecológica de Pina Manique e Albuquerque para a Terra Quente Transmontana (TQT), somente nas últimas décadas se instalaram na região povoamentos com alguma escala que resultaram, em parte, dos vários Quadros Comunitários de Apoio. Atualmente, a área ocupada por esta espécie na TQT é superior a 150 ha. Os povoamentos foram instalados bastante densos com o objetivo lenho/pinhão, sem recurso a enxertia. Muitos destes povoamentos estão a ser reconvertidos para a produção de pinha após 20 anos, encontrando-se na fase de arranque da produção. Por este facto, é fundamental avaliar a qualidade do pinhão produzido na região uma vez que os estudos existentes nesta matéria não englobam esta origem. O objetivo deste trabalho consiste em avaliar as características morfométricas do pinhão branco produzido na safra 2019/20 na TQT e a sua caracterização química e compará-lo com outras origens. As pinhas foram colhidas numa área de 40 ha de pinheiro manso com cerca de 25 anos, localizado no território entre Suções e Lilela (limite dos Concelhos Mirandela/Valpaços), no inverno 2019/20, no âmbito do projeto PDR2020 GO_FTA+siv. Foi aplicada uma amostragem aleatória na totalidade do povoamento tendo sido selecionadas 20 parcelas de 500m² e recolhidas 4 pinhas/árvore para análise laboratorial. As pinhas foram secas em estufa a 40°C para retirar os pinhões. Em média foram necessárias cerca de 3,6 pinhas para obter 1 kg de pinha. O rendimento em miolo de pinhão foi de 2,1%. Os pinhões foram quebrados manualmente, pinha a pinha, para obtenção do miolo. Dos pinhões obtidos retiraram-se 3 amostras compósitas aleatórias para análise físico-química. Ao avaliar os parâmetros de cor pelo Sistema CIELab obtiveram-se valores médios de luminosidade (L^*) iguais a 72,4±2,9; do parâmetro a^* de 2,3±0,3; e do parâmetro b^* de 20,9±0,4, mostrando a predominância da cor amarela. Relativamente ao croma ou intensidade de cor (C^*) e à tonalidade (h), os valores médios obtidos foram de 21,0±0,4 e 83,8±0,8, respetivamente. A análise centesimal dos pinhões mostrou a seguinte composição: água 4,1±0,4%, cinzas 5,05±0,03% e gordura 51,1±0,2%, tendo sido estimado um valor de proteína + hidratos de carbono de aproximadamente 39,8%, correspondendo a um valor energético de 619 kcal/100 g. Os ácidos oleico (C18:1n9c) e linoleico (C18:2n6c) foram os ácidos gordos insaturados maioritários (35,6±0,2 e 50,6±0,3%, respetivamente), representando mais de 85% dos ácidos gordos totais. De entre os ácidos gordos saturados, destacou-se o ácido palmítico (C16:0) (6,5±0,2%). De entre os minerais, o potássio e o magnésio foram os maioritários (1110±32 e 514±23 mg/100 g parte edível). O manganês, ferro, cálcio, zinco e cobre também foram detetados em quantidades significativas. Estes resultados são semelhantes a valores publicados para sementes do *Pinus pinea* colhidas em outras zonas de Portugal e no estrangeiro.

Projeto PDR2020-101-031671 - GO_FTA "Florestação de Terras Agrícolas com + valor", financiado pelo FEADER e pelo Estado Português, no âmbito da Ação 1.1 "Grupos Operacionais" integrado na Medida 1. «Inovação» do PDR2020- Programa de Desenvolvimento Rural.