

---

# XIII EQA

PORTO

14-16 SETEMBRO



...**PROGRAMA**...

# **XIII Encontro de Química dos Alimentos**

Disponibilidade, valorização e inovação: uma abordagem  
multidimensional dos alimentos

14 a 16 de setembro de 2016

Porto, Portugal

## **Programa**

# Comissões

---

## **Organização:**

Universidade do Porto | REQUIMTE/LAQV

M. Beatriz P. P. Oliveira – FFUP

Victor Freitas – FCUP

Ada Rocha – FCNAUP

## **Comissão Organizadora**

Ana Vinha – Universidade Fernando Pessoa, REQUIMTE/LAQV

Anabela Costa – FFUP, REQUIMTE/LAQV

Antónia Nunes – REQUIMTE/LAQV

Filipa Pimentel – FFUP, REQUIMTE/LAQV

Francisca Rodrigues – REQUIMTE/LAQV

Isabel Mafra – REQUIMTE/LAQV

Joana Costa – FFUP, REQUIMTE/LAQV

Joana Santos – REQUIMTE/LAQV

João Barreira – REQUIMTE/LAQV, CIMO-IPB

M. Beatriz P. P. Oliveira – FFUP, REQUIMTE/LAQV

Rita Alves – FFUP, REQUIMTE/LAQV

## **Comissão Científica**

Ada Rocha – FCNAUP, REQUIMTE/LAQV

Amélia Pilar Rauter – FCUL

Ana Paula Vale – ESA-IPVC, REQUIMTE/LAQV

António Vicente – UMinho

Fernando Nunes – UTAD

Fernando Ramos - FFUC

Helena Soares Costa – INSA, REQUIMTE/LAQV

Isabel Carvalho – UAIG

Isabel Ferreira – ESA-IPB, CIMO

Isabel Sousa – ISA-UL

Joana Amaral – ESTiG-IPB, REQUIMTE/LAQV

Manuela Pintado – ESB-UCP

Manuel Rui Alves – ESTG-IPVC, REQUIMTE/LAQV

Manuel A. Coimbra – UA

M. Beatriz P. P. Oliveira – FFUP, REQUIMTE/LAQV

Silvina Palma – ESA-IPBeja

Victor Freitas – FCUP, REQUIMTE/LAQV

### **Secretariado - SPQ**

Cristina Campos

Leonardo Mendes

# **13º Encontro de Química dos Alimentos**

**Disponibilidade, valorização e inovação:  
uma abordagem multidimensional dos alimentos**

## **Livro de Resumos**

**Sociedade Portuguesa de Química  
Divisão de Química Alimentar**

**Fundação Dr. António Cupertino de Miranda  
14 a 16 de Setembro de 2016**



## Ficha Técnica

---

### Título

13º Encontro de Química dos Alimentos

### Direção de produção

M. Beatriz P.P. Oliveira

João C.M. Barreira

### Coordenação de conteúdos

Ana Vinha

Anabela Costa

Antónia Nunes

Filipa Pimentel

Francisca Rodrigues

Isabel Mafra

Joana Costa

Joana Santos

João C.M. Barreira

M. Beatriz P.P. Oliveira

Rita Alves

### Edição

Sociedade Portuguesa de Química

### Tiragem

200 exemplares

ISBN 978-989-8124-14-2



**Setembro de 2016**

---

Esta publicação reúne os resumos das comunicações apresentadas no 13º Encontro de Química dos Alimentos. Todas as comunicações orais e em painel foram avaliadas pela Comissão Científica do Encontro.

**Comunicações em painel**  
***Poster communications***

## LOTES NORMAIS E DE RESERVA DE HORTELÃ-VULGAR: COMPOSIÇÃO FENÓLICA E PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES DAS INFUSÕES

Ingride Rita<sup>1</sup>, Carla Pereira<sup>1,2</sup>, Lillian Barros<sup>1</sup>, Celestino Santos-Buelga<sup>2</sup>,  
Isabel C.F.R. Ferreira<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança,  
Portugal

<sup>2</sup> GIP-USAL, Faculdade de Farmácia, Universidade de Salamanca, Espanha  
carlap@ipb.pt

A hortelã-vulgar (*Mentha spicata* L.) é uma planta da família das Laminaceae amplamente utilizada na preparação de infusões e na cozinha Europeia e Indiana, tanto em fresco como seca [1]. É reconhecida como fonte de antioxidantes, de entre os quais se destacam os compostos fenólicos pelas suas propriedades protetoras em situações de stresse oxidativo [2]. Com o crescimento dos produtores de plantas aromáticas e medicinais, têm surgido no mercado novos produtos de valor acrescentado. Por exemplo, os lotes normais evoluíram para lotes de reserva, preparados com folhas apicais colhidas em condições específicas que lhes conferem características organolépticas e sensoriais melhoradas. No presente trabalho, pretendeu-se avaliar e comparar a atividade antioxidante, nomeadamente a capacidade captadora de radicais livres, o poder redutor, e a capacidade de inibição da peroxidação lipídica, de lotes normais e de reserva de hortelã-vulgar, bem como os respetivos perfis fenólicos, determinados por HPLC-DAD-ESI/MS. Relativamente aos compostos fenólicos identificados, o lote de reserva apresentou teores mais elevadas do que o lote normal, com concentrações de 326 e 188 µg/mL de compostos fenólicos totais, respetivamente. O ácido rosmarínico foi o mais abundante em ambos os lotes, estando presente em concentrações de 169 e 101 µg/mL nos lotes de reserva e normal, respetivamente. Os ácidos isosalvianólico A e salvianólico L não foram comuns aos dois lotes analisados, tendo sido detetados apenas no lote normal em concentrações de 13 e 6 µg/mL, respetivamente. Para além do teor mais elevado de compostos fenólicos, o lote de reserva revelou ainda a melhor atividade antioxidante, com valores de EC<sub>50</sub> inferiores aos do lote normal, respetivamente entre 152 e 336 µg/mL e entre 173 e 546 µg/mL. Os resultados obtidos neste estudo permitem ao consumidor uma escolha mais consciente com base nas diferentes propriedades destes lotes de hortelã-vulgar.

*Agradecimentos:* Os autores estão gratos à Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT, Portugal) pelo apoio financeiro a C. Pereira (UID/AGR/00690\_BI/CIMO/15/AromPlants) e L. Barros (SFRH/BPD/107855/2015).

[1] Curutchet, A. et al. *Food Chemistry* **2014**, 143, 231-238.

[2] Fatiha, B. et al. *Industrial Crops and Products* **2015**, 74, 722-730.