



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 1604 | CARACTERIZAÇÃO MORFOLÓGICA E QUÍMICA DE FRUTOS DE DIFERENTES VARIEDADES DE AMÊNDOA DOCE

Márcio Capelo¹; Nuno Rodrigues¹; Teresa Pinho²; Rebeca Cruz²; Filipa Queirós³; Susana Casal²; José Alberto Pereira¹

1 - Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança; 2 - REQUIMTE/Laboratório de Bromatologia e Hidrologia, Faculdade de Farmácia, Universidade do Porto; 3 - INIAV, Polo de Alcobaça

PORTUGAL

Resumo: Nos últimos anos tem havido um grande interesse pela cultura da amendoeira, *Prunus dulcis* L., ao nível nacional e internacional, sendo de interesse o estudo das características e comportamento de variedades estrangeiras nas condições agro-ecológicas portuguesas. Nesse sentido, o presente trabalho teve por objetivo proceder à caracterização dos frutos e sementes, bem como ao óleo extraído da semente, de 15 variedades de amêndoa produzidas na coleção de amendoeira existente na Estação Nacional de Fruticultura Vieira da Natividade instalada em Alcobaça. Foram selecionadas as variedades Antoñeta, Cristomorto, Fillippo Ceo, Ferraduel, Ferragnés, Ferrastar, Francoli, Genco, Glorieta, Guara, Lauranne, Marcona, Miagkos Kulunem, Nonpareil e Supernova. Ao nível dos parâmetros morfológicos, em 40 frutos e sementes foi avaliada a massa, as dimensões (comprimento, diâmetro máximo e transversal), forma, simetria, ápice, base e rugosidade da superfície. No óleo extraído das sementes foi determinado o perfil e teor de ácidos gordos e tocoferóis. Foram registadas variações morfológicas assinaláveis entre as diferentes variedades em estudo. Quanto às dimensões, a Glorieta foi a que apresentou maior comprimento do fruto, com 39,61mm, e a Genco, o menor com 24,62mm. Por sua vez o maior diâmetro ocorreu na Marcona (29,08mm) e o menor na Genco (15,46mm). Das variedades analisadas foi também a Marcona que apresentou massa superior (7,09g) enquanto a Miagkos Kulunem a inferior (3,19g). Os frutos da maioria das variedades eram de base truncada, forma oval, rugosos, assimétricos e pontiagudos. A semente apresentou as mesmas tendências dos frutos. Ao nível da composição química do óleo, foram identificados e quantificados um total de 22 ácidos gordos, sendo o ácido oleico (C18:1c) o maioritário, seguido do linoleico (C18:2c) e palmítico (C16:0). Os teores em ácido oleico variaram entre 58,9% e 74,2% nas variedades Miagkos Kulunem e

Francoli, respetivamente. Por oposição, o ácido linoleico oscilou entre 16,34% (cv. Francoli) e 30,09% (cv. Miagkos Kulunem) e o palmítico entre 5,47% (cv. Filipino ceo) e 7,16% (cv. Miagkos Kulunem). Nos tocoferóis foram identificados e quantificados α -tocoferol, β -tocoferol, γ -tocoferol e δ -tocoferol, sendo o primeiro claramente maioritário (90-96%). A Guara foi a que apresentou os maiores teores de todos os tocoferóis, com um total de 484 mg/kg óleo, enquanto os menores teores foram observados na Genco (221 mg/Kg de óleo).A informação obtida pode servir de base na ajuda da eleição de variedades para novas plantações.

Palavras-chave: Variedades, Características morfológicas, Composição em ácidos gordos, Composição em tocoferóis

AGRO2.28