



I CONGRESSO NACIONAL das
ESCOLAS SUPERIORES AGRÁRIAS
2015
PROGRAMA · RESUMOS

I CONGRESSO NACIONAL das ESCOLAS SUPERIORES AGRÁRIAS

**Escola Superior Agrária de Bragança
2 e 3 de dezembro de 2015**

PROGRAMA · RESUMOS


CONSELHO
COORDENADOR
DOS
INSTITUTOS
SUPERIORES
POLITÉCNICOS
Comissão Especializada das Agrárias



- 11.45-12.00h **Caracterização das propriedades químicas da semente, germinados, folha, flores e fruto de abóbora (*Cucurbita pepo* L.).**
Boschi, K.; Pereira, J.A.; Genena, A.K.; Fernandes, L. & Ramalhosa, E.
- 12.00-13.00h **Sessão de painéis**
- 13.00-14.30h Almoço
- 14.30-16.00h **Sessão III: Ciência e Tecnologia Alimentar** (continuação)
Moderador: José Luís Pereira (ESA Viseu) / Nuno Alvarenga (ESA Beja)
- 14.30-14.45h **Irradiação gama como uma alternativa segura para preservar as características químicas e bioativas de plantas utilizadas para fins medicinais**
Pereira, E.; António, A.A.; Verde, S.C.; Barreira, J.C.M.; Barros, L.; Bento, A. & Ferreira, I.C.F.
- 14.45-15.00h **Alimentos tradicionais e inovação: Uso de atmosferas modificadas e radiação ionizante na conservação da qualidade das azedas**
Pinela, J.; Barreira, J.C.M.; Barros, L.; Verde, S.C.; António, A.A.; Oliveira, M.B.; Carvalho, A.M. & Ferreira, I.C.F.
- 15.00-15.15h **Estudos de estabilidade de compotas de framboesa tradicionais**
Carvalho, A.S.N.; Lopes, J.C.; Vale, A.P.; Soares, M. L.; Oliveira, E.C. & Afonso, I. M.
- 15.15-13.30h **Avaliação da atividade antimicrobiana de extratos de cogumelos silvestres submetidos a radiação gama e feixe de elétrons**
Alves, M.J.; Fernandes, A.; Barreira, J.C.M.; António, A.; Martins, A. & Ferreira, I.C.F.
- 15.30-15.45h **Caracterização morfológica e bioquímica do cardo (*Cynara cardunculus* L.) na valorização de queijos DOP**
Barracosa, P.; Oliveira, J.; Barros, M. & Pires, E.
- 15.45-16.00h **ProfitApple - Integração da produção de sumos concentrados de maçã com a valorização dos seus subprodutos**
Ferreira, S.S; Fernandes, P.A.; Elvas, B.; Pinto, A.; Costa, J.M; Costa, C.A.; Gonçalves, F.J.; Cardoso, S.M. & Wessel, D.F.
- 16.00-16.30h Pausa para café

Caracterização das propriedades químicas da semente, germinados, folha, flores e fruto de abóbora (*Cucurbita pepo* L.).

BOSCHI, K.^{1,2}; PEREIRA, J.A. ¹; GENENA, A.K.²; FERNANDES, L. ¹ & RAMALHOSA, E. ¹

¹ Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Stª Apolónia, 1172, 5301-855 Bragança, Portugal

² Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Câmpus Medianeira, 85884-000 Medianeira - Paraná, Brasil

O seguinte trabalho teve como objetivo principal proceder à caracterização química da semente, germinados (folha e raiz), folha, flores e fruto de abóbora da variedade *Cucurbita pepo* L. As sementes foram adquiridas a um produtor local, tendo a germinação das sementes sido realizada em laboratório, e o cultivo da planta sido efetuado em estufa. Todas as amostras (sementes, germinados, folha, flores e fruto) foram congeladas e liofilizadas para a realização das análises posteriores. As amostras foram analisadas quanto aos seus valores de humidade, pH, acidez titulável (AT), açúcares totais, cinzas, proteínas, fibras, gordura, ácido ascórbico e carotenóides totais. Os valores de humidade variaram entre 5,79 - 95,64%, tendo sido a semente a amostra que apresentou a menor percentagem, valores de pH entre 5,47- 7,90, e uma AT entre 0,26 - 1,83 g de ácido cítrico/100 g de matéria seca, tendo sido o maior valor obtido para a folha do germinado. Quanto ao teor de açúcares totais, o fruto foi aquele que apresentou o maior conteúdo em açúcares (371±18 mg de glucose/g de matéria seca). A flor apresentou o maior teor em cinzas, 12,87±0,66%, ao contrário da semente que apresentou o menor valor, 4,38±0,02%. Já na análise de fibras, observou-se o oposto, apresentando a semente a maior percentagem (32,7±1,4%), em oposição à flor (9,1±0,1%). A semente também apresentou o maior teor de gordura de entre as amostras, 50,3±0,5%, e a flor a maior quantidade de proteínas, 8,8±1,7%. Em termos de ácido ascórbico, a flor foi a que apresentou o maior valor (114±1 mg Ac Ascórbico/100 g matéria seca), enquanto que a folha desenvolvida foi a que apresentou o maior teor de carotenóides totais (4,4±0,3 mg de β-caroteno/g de amostra). Em termos gerais, os diversos componentes apresentaram composições significativamente diferentes, tendo a flor se destacado como uma boa fonte de ácido ascórbico (vitamina C), e a folha desenvolvida como uma boa fonte de carotenóides.

Palavras-chave: Abóbora, flores, folhas, sementes, germinados