

Diversidade Nutricional de Acessos de Tomate de Mesa das Regiões Centro e Norte de Portugal

Alexis Pereira^{1,2}, Mikel Añibarro-Ortega^{1,2}, Filomena Rocha³, Violeta Rolim Lopes³, Ana Maria Carvalho^{1,2}, Ana Maria Barata³, Lillian Barros^{1,2}, José Pinela^{1,2*}

*jpinela@ipb.pt

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

²Laboratório Associado para a Sustentabilidade e Tecnologia em Regiões de Montanha (SusTEC), Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal

³Banco Português de Germoplasma Vegetal (BPGV), Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV), Braga, Portugal

Recursos Silvestres
Congresso Nacional

Introdução

O tomate (*Solanum lycopersicum* L.) é uma cultura hortícola importante a nível mundial e desempenha um papel crucial na dieta mediterrânica, e o seu consumo é associado a um menor risco de doenças crónicas e degenerativas. Ao longo do tempo, o cultivo de tomate em sistemas agrícolas extensivos, levou ao surgimento de várias variedades tradicionais com características morfológicas e sensoriais distintas. No entanto, há uma escassez de dados na literatura que relacionem as características morfológicas do tomate com diferenças na sua composição. Como tal, o objetivo deste estudo foi caracterizar a diversidade nutricional de acessos de tomate de mesa originários das regiões Centro e Norte de Portugal, atualmente conservados no Banco Português de Germoplasma Vegetal.

Metodologia

15 Amostras (15 samples) from **Variedades** (Varieties): Comum, Coração-de-boi, Pequenino, Rasteiro, Miúdo.

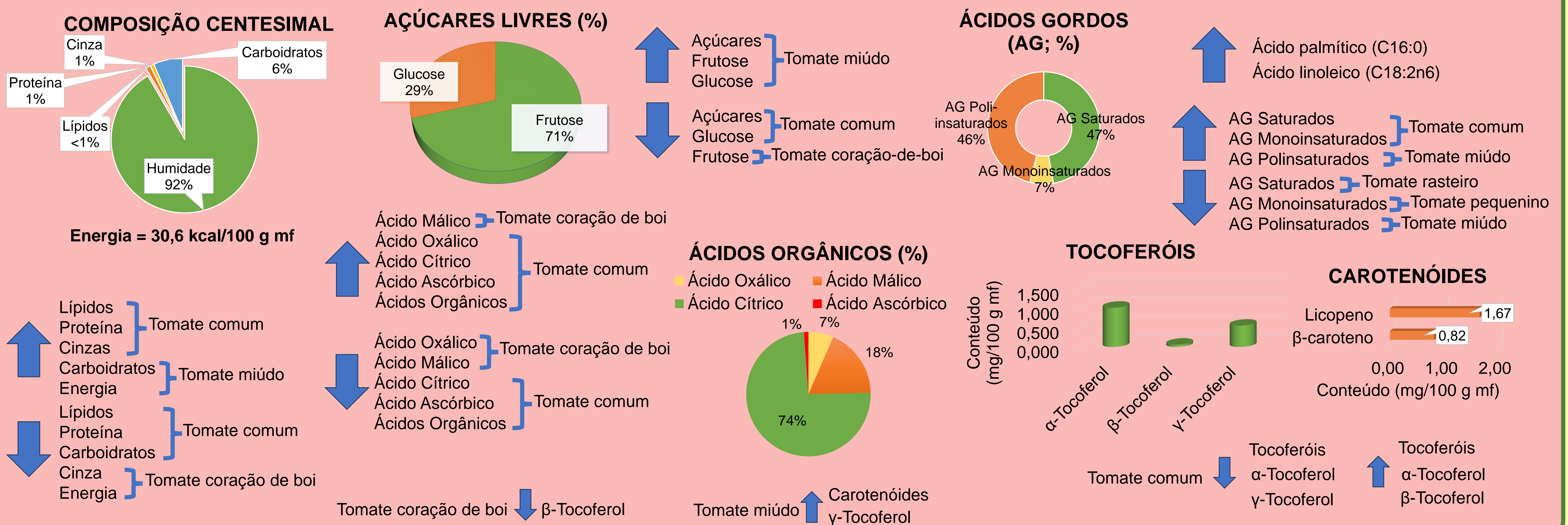
COMPOSIÇÃO CENTESIMAL (CENTESIMAL COMPOSITION):

- Humidade**: Determinado gravimetricamente usando o leitor de humidade
- Cinza**: Determinado por incineração numa mufla a 550 ± 15 °C
- Gordura**: Após extração de Soxhlet, foi determinado gravimetricamente após remoção do solvente de extração
- Proteína**: Determinado pelo método de macro-Kjeldahl (N × 6,25)
- Carboidratos**: Calculado por diferença (100 - (m_{humidade} - m_{proteína} + m_{cinza} + m_{gordura}))
- Energia**: Calculado recorrendo a fator de conversão (4 × (m_{proteína} + m_{carboidratos}) + 9 × (m_{gordura}))

COMPOSIÇÃO QUÍMICA (CHEMICAL COMPOSITION):

- Açúcares** (1) → HPLC-RI
- Ácidos orgânicos** (2) → HPLC-DAD
- Ácidos gordos** (3) → GC-FID
- Tocoferóis** (4) → HPLC-FL
- Carotenoides** (5) → Espetrofotómetro

Resultados



Agradecimentos

Os autores agradecem à Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT) e aos fundos nacionais FCT/MCTES (PIDDAC) pelo apoio financeiro ao CIMO (UIDB/00690/2020 e UIDP/00690/2020) e SusTEC (LA/P/0007/2020); à FCT pelos contratos de J. Pinela (CEECIND/01011/2018) e L. Barros (CEEC Inst) e pelas bolsas de doutoramento de M. Añibarro-Ortega (2020.06297.BD) e A. Pereira (2023.00954.BD).

Conclusão

Os resultados obtidos serão úteis para estabelecer critérios para uma seleção racional das variedades de tomate de mesa mais promissoras do ponto de vista nutricional e químico. A sua inclusão em sistemas alimentares sustentáveis como alimentos saborosos e saudáveis poderá contribuir para a promoção de programas de nutrição mais ajustados às preferências e necessidades dietéticas dos consumidores.