

3º Simpósio Nacional de Fruticultura



Livro de resumos

Aula Magna da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

4 e 5 de dezembro de 2014



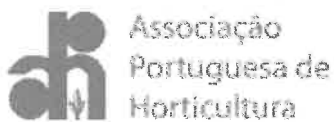
3º Simpósio Nacional de Fruticultura



Livro de resumos

Aula Magna da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

4 e 5 de dezembro de 2014



Entidades organizadoras:

- Associação Portuguesa de Horticultura (APH)
- Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)
- Centro de Investigação e Tecnologias Agroambientais e Biológicas (CITAB)
- Centro Operativo e Tecnológico de Hortofrutícola Nacional (COTHN)

Comissão organizadora:

- Ana Paula Silva (UTAD/CITAB) (Presidente)
- Ana Alexandra Oliveira (UTAD/CITAB)
- Ana Paula Nunes (COTHN)
- Berta Gonçalves (UTAD/CITAB-APH)
- Carlos Ribeiro (UTAD/CITAB)
- Eduardo Rosa (UTAD/CITAB)
- M^a Carmo Martins (COTHN)
- Raúl Rodrigues (ESA-IPVC/APH/CIMO)

Comissão Científica:

- Prof. Doutor Alberto Santos – UTAD
- Prof. Doutor Amílcar Duarte – UAlg
- Prof. Doutor António Ramos – ESA-IPCB
- Prof.^a Doutora Cristina Oliveira – ISA
- Prof. Doutor David Horta Lopes – UAçores
- Prof. Doutor Domingos Almeida – ISA
- Prof. Doutor Eduardo Rosa – UTAD
- Doutora Graça Barreiro – INIAV
- Prof.^a Doutora Isabel Mourão – ESA-IPVC
- Prof. Doutor José Alberto Pereira – ESA-IPB
- Prof.^a Doutora Justina Franco – ESAC
- Prof.^a Doutora Laura Torres – UTAD
- Prof. Doutor Miguel Brito – ESA-IPVC

Sessão 5 - Biotecnologia e Saúde

- *Atividade antioxidante de polpa de maracujá, Passiflora edulis Sims edulis: comparação entre polpa fresca e comercial embalada.* Alves, A.; Lopes-da-Silva, M.F. e Pereira, J.A.
- *Avaliação do conteúdo fenólico e atividade antioxidante de suplementos alimentares baseados em frutas e frutos vermelhos.* Cunha, M.; Dominguez-Perles, R. e Barros, A.
- *Caracterização físico-química e atividade antioxidante da casca de nove cultivares de romã cultivadas em Espanha.* Fernandes, L.; Pereira, J.A.; López-Cortés, I.; Salazar, D.M. e Ramalhosa, E.
- *Caracterização molecular de variedades regionais de macieira do Norte de Portugal.* Corredeira, P.; Carnide, V.; Ferreira, V.; Pinto-Carnide, O.; Dias, C.; Rodrigues, R.; Assunção, A. e Castro, I.
- *Caracterização molecular e funcional de fungos endófitos de Arbutus unedo com vista à sua aplicação farmacêutica.* Borges, E.; Pereira, J.A. e Baptista, P.
- *Estudo da diversidade genética de variedades regionais de macieira do Algarve (pero de Monchique).* Dias, C.; Carnide, V.; Pinto-Carnide, O.; Ferreira, V.; Corredeira, P.; Marreiros, A.; Costa, M. e Castro, I.
- *Identificação de compostos com atividade antimicrobiana em extratos de fungos endofíticos de oliveira.* Malhadas, C.; Guedes de Pinho, P. e Baptista, P.
- *Influência do estado de maturação na composição nutricional e nutracêutica do medronho.* Pereira, J.A.; Alves, M.J.; Oliveira, I.; Baptista, P. e Casal, S.
- *Utilização da biotecnologia vegetal para a propagação e melhoramento do tamarilho (Cyphomandra betacea).* Correia, S.; Alves, A.; Vaz, S. e Canhoto, J.

Atividade antioxidante de polpa de maracujá, *Passiflora edulis Sims edulis*: comparação entre polpa fresca e comercial embalada

Ana Alves¹, Maria de Fátima Lopes-da-Silva¹, José Alberto Pereira¹

¹Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5301-855 Bragança, Portugal

Resumo

O maracujá (*Passiflora edulis Sims edulis*), para além de possuir excelentes propriedades organoléticas, é rico em minerais, vitaminas e compostos fenólicos, constituindo uma fonte natural de antioxidantes, os quais têm sido associados à prevenção de patologias como o cancro, doenças cardiovasculares e outras doenças graves. Embora seja um fruto que pode ser produzido em Portugal, os frutos frescos encontrados no mercado são importados e, para além do seu custo elevado, muitas vezes apresentam-se já deteriorados, tornando-se indesejáveis e inseguros para consumo. Em alternativa, existem no mercado outras formas para consumo, tais como, as polpas congeladas e as polpas de conserva, enlatadas.

Neste sentido, e com o objetivo de proceder à comparação entre amostras frescas e conservadas, realizou-se um estudo comparativo entre polpas e sementes comerciais de maracujá, em conserva, e as polpas e sementes frescas de maracujá fresco provenientes do Norte de Portugal, designadamente ao nível do pH, sólidos solúveis totais (SST), humidade e atividade antioxidante. A atividade antioxidante avaliou-se através da capacidade redutora total, do efeito bloqueador dos radicais livres de DPPH* e do poder redutor, em extractos obtidos utilizando metanol como solvente de extração.

Ficou evidenciado que as polpas enlatadas apresentam características diferentes da polpa fresca. Para além disso, existe uma grande variedade de polpas enlatadas no mercado, não só pela diversidade de ingredientes utilizados, mas também pelas diferenças entre si nos mesmos parâmetros.

A polpa *in natura* apresenta uma atividade antioxidante consideravelmente mais elevada do que as polpas enlatadas. Contudo, uma das polpas comerciais estudadas aproximou-se bastante da polpa fresca em relação à capacidade redutora total e à capacidade bloqueadora de radicais livres, mostrando ser possível haver enlatados com propriedades bioativas muito próximas às dos frutos frescos, constituindo uma alternativa.

As sementes das polpas enlatadas apresentaram menor actividade antioxidante, nos três métodos ensaiados, do que as sementes frescas. No entanto, as diferenças não foram tão grandes quanto na polpa.

Palavras-chave: maracujá-roxo, polpa, conserva, bioatividade