



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



I Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

Programa e resumos

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

Título: I Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias: **livro de resumos**

Editor: Albino António Bento

Edição: Instituto Politécnico de Bragança, Escola Superior Agrária · 2015
5300-253 Bragança · Portugal

Tel. (+351) 273 303 200 · Fax (+351) 273 325 405

Impressão: Bringráfica

Nº de cópias: 200

Dep. Legal: 401321/15

ISBN: 978-972-745-198-2

Disponível em: <http://hdl.handle.net/10198/11932>

Painel n. 29

O que está por detrás das frações volátil e fenólica do azeite: uma abordagem aos azeites de Trás-os-Montes

Malheiro, R.; Casal, S.; Renard, C.M. & Pereira, J.A.

Painel n. 30

Avaliação sensorial de azeitonas de mesa: contributo para a criação de um painel de provadores

Rodrigues, N.; Leite, J. & Pereira, J.A.

Painel n. 31

Avaliação do Efeito de Campos Eléctricos Pulsados no rendimento e na presença de Compostos Bioactivos no Azeite Virgem

Peres, F., Teotónio-Pereira, M., Vitorino, C., Gouveia, C., Matos, T. & Ferreira-Dias, S

Painel n. 32

Efeito do aquecimento em forno convencional na qualidade e composição de azeites virgens com diferentes teores de compostos fenólicos

Prata, R.; Casal, S.; Cruz, R.; Moreira, G.C.; Rodrigues, N. & Pereira, J.A.

Painel n. 33

Composição química da folha e do caule de *Calamintha baetica*

Azevedo, H.; Santos, A.A.P.; Rodrigues, N. & Santos, C.M.

Painel n. 34

Flores comestíveis como fonte de compostos bioativos e atividade antioxidante: influência do solvente na extração

Fernandes, L.; Pereira, J.A.; Casal, S.; Saraiva, J.A. & Ramalhosa, E.

Painel n. 35

Avaliação do teor em compostos fenólicos e atividade antioxidante de folhas de videira com vista ao seu aproveitamento para uso alimentar

Lima, A.F.; Bento, A.; Pereira, J.A.; Baraldi, I.J & Malheiro, R.

Painel n. 36

***Gomphrena globosa* L. como fonte de corantes naturais: caracterização em betacianidinas**

Roriz, C.L.; Barros, L.; Carvalho, A.M.; Santos-Buelga, C. & Ferreira, I.C.F.

Painel n. 37

“Pão de Centeio do Olival”: Desenvolvimento do produto e sua caracterização

Pawlak, C.; Pereira, E.L.; Magalhães, A.; Malheiro, R.; Sarmento, C.M.; Ferreira, E.; Pereira, J.A. & Ramalhosa, E.

“Pão de Centeio do Olival”: Desenvolvimento do produto e sua caracterização

PAWLAK, C.^{1,2}; PEREIRA, E.L.¹; MAGALHÃES, A.¹; MALHEIRO, R.¹; SARMENTO, C.M.²; FERREIRA, E.³; PEREIRA, J.A.¹ & RAMALHOSA, E.¹

¹ CIMO, ESA, Instituto Politécnico de Bragança, 5301-855 Bragança, Portugal

² Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus Medianeira, Brasil

³ Pão de Gimonde, Av. do Sabor, nº 2, 5300-553 Gimonde - Bragança, Portugal

O presente trabalho teve por objetivo desenvolver e caracterizar um novo produto, intitulado “Pão de Centeio do Olival”. A este pão de centeio foram adicionadas azeitonas verdes descaroçadas (conhecidas na região por “*alcaparras*”) e azeite. As “*alcaparras*” são processadas a partir de azeitonas verdes saudáveis, as quais são quebradas usando-se um martelo de madeira, sendo a polpa e o caroço separados. A polpa é colocada em água para remover o seu amargor e, em seguida, o produto é armazenado em solução salina até consumo. No presente trabalho procedeu-se à preparação de pães de centeio, seguindo a mesma formulação base, sem e com “*alcaparras*” (0 e 7%, respetivamente), e sem e com adição de azeite, os quais foram posteriormente armazenados a 25°C e analisados nos tempos de 0, 2 e 5 dias, quanto aos valores de pH, cinzas, gordura e teor de sal, bem como em termos microbiológicos (mesófilos, bolores e leveduras) e sensoriais. Todos os pães apresentaram valores de pH entre 5,87-6,02, de sal entre 1,30-1,84% (p.f.) e de cinzas 1,33-2,21% (p.f.). Os pães com “*alcaparras*” apresentaram o menor valor de pH e os maiores teores de sal e cinzas. Em relação à gordura, menores percentagens foram determinadas nos pães sem azeite face aos com azeite (1,38-2,88% (p.f.) *versus* 12,51-13,97% (p.f.)). Os mesófilos, variaram entre 0,8-7,1 log UFC/g (p.f.) e os bolores e leveduras entre 0,0-3,5 log UFC/g (p.f.), tendo os maiores valores sido obtidos no final do armazenamento (5 dias). Em termos sensoriais, o “Pão de Centeio do Olival” com 7% de “*alcaparras*” e azeite apresentou boa aceitação por parte de um grupo de consumidores. Em conclusão, o “Pão de Centeio do Olival” (com “*alcaparras*” e azeite) é um produto promissor para ser vendido em lojas gourmet.

Palavras-chave: Pão, azeitonas verdes descaroçadas, caracterização química, análises microbiológicas, análise sensorial

Agradecimentos: Trabalho realizado em colaboração com o projeto: TRADEIT, o qual recebeu financiamento da União Europeia, através do 7º Programa Quadro, associado à investigação, desenvolvimento tecnológico e demonstração (Nº Ref. 613776).