

ORGANIZAÇÃO



SCAP
ASSOCIAÇÃO DE ESTUDANTES
DA FACULDADE DE CIÊNCIAS
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA

APOIO INSTITUCIONAL:



PROGRAMA · LIVRO DE RESUMOS

II Simpósio Nacional DOS FRUTOS SECOS

10-11 outubro '19
Auditório Municipal de Mirandela



Ficha Técnica:

Título: ***II Simpósio Nacional de Frutos Secos***

Editor: Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)

Rua da Junqueira, 299 - 1300-338 Lisboa

Autores: vários

Impressão: Casa de Trabalho - Patronato de Santo António

Coordenação: Albino Bento e Pedro Reis

Tiragem: 150 exemplares



Estimativa de subprodutos dos frutos secos e possível valorização económica

Estimated by-products of nuts and possible economic valorization

M. Ângelo Rodrigues, João C.M. Barreira, Isabel C.F.R. Ferreira & Albino Bento

Centro de Investigação de Montanha, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal - angelor@ipb.pt

Algumas espécies produtoras de frutos secos, como é o caso da amendoeira (*Prunus dulcis* Mill.), da alfarrobeira (*Ceratonia siliqua* L.), da noqueira (*Juglans regia* L.) e da aveleira (*Corylus avellana* L.), apresentam elevada importância económica, ambiental, cultural e social em Portugal. Ainda que individualmente se encontrem em áreas restritas do território nacional, em conjunto distribuem-se de norte a sul do país e em particular no interior, estando associadas a territórios de baixa densidade populacional. Atualmente, estas árvores fruteiras são valorizadas sobretudo pelas partes comestíveis dos frutos. Contudo, numa perspectiva de melhoria da rentabilidade dos produtores e demais agentes da fileira e da sustentabilidade dos sistemas de produção, é importante encontrar novas valorizações para os subprodutos. Folhas, cascas, lenhas de poda e outros materiais podem ser matérias-primas importantes para diferentes áreas de negócio, em especial porque contêm um elevado número de compostos químicos com potencial aplicação não só na indústria alimentar mas também na indústria farmacêutica e outras.

Assim, expõem-se nesta comunicação os resultados de trabalho que teve por objetivo efetuar um levantamento dos subprodutos associados à produção e transformação dos frutos secos, quantificá-los e avaliar a facilidade de obtenção. Detalharam-se para cada caso os compostos de interesse em cada um dos seus subprodutos e a sua possível utilização em diferentes aplicações com potencial valorização económica.

Foi possível identificar e quantificar mais de uma dúzia de subprodutos associados a estas quatro sub-fileiras de frutos secos, ao nível da produção e transformação. Alguns, como a casca rija, a epiderme, etc., são gerados em



ambiente pós-colheita o que significa que estão concentrados e não têm custos suplementares com a apanha. Outros, como as folhas, cascarão, lenha de poda, etc., necessitam que se enquadre o negócio desde a colheita do material, transporte e processamento. Foram ainda identificados possíveis aproveitamentos para todos os sub-produtos, bem como potenciais utilizadores.

Palavras-chave: matérias-primas, valorização económica, amendoeira, alfarrobeira, noqueira, aveleira.

Agradecimentos: projeto ValorMais: Criação de valor com os subprodutos agro-alimentares e florestais "Programa PDR2020-2024-032957.