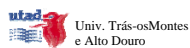


II Congresso Iberico do Castanheiro



**Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro
Vila Real, Junho 20-22, 2007**



Univ. Trás-os-Montes
e Alto Douro

P1.03. EFEITO DO PROCESSAMENTO NA COMPOSIÇÃO EM ÁCIDOS ORGÂNICOS EM CASTANHAS DAS CULTIVARES JUDIA E LONGAL

¹Pereira, J.A.; ²Ribeiro, B.; ²Rangel, J.; ²Valentão, P.; ²Andrade, P.B.; ¹Bento, A.; ²Seabra, R.M.

¹ CIMO/Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, *Campus* de Sta. Apolónia, Apt. 1172, 5301-855 Bragança, Portugal. jpereira@ipb.pt

² REQUIMTE/Serviço de Farmacognosia, Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto, Rua Aníbal Cunha, 164, 4050-047 Porto, Portugal. pandrade@ff.up.pt

RESUMO

Com o presente trabalho pretendeu-se, por um lado, proceder à quantificação dos ácidos orgânicos das cultivares de castanha, Judia e Longal, e por outro verificar o efeito das formas mais comuns de processamento (castanhas assadas, cozidas e fritas) na variação destes ácidos, por HPLC/UV. Os resultados mostraram que em ambas as cultivares foram identificados sete ácidos orgânicos, nomeadamente: ácido oxálico, ácido *cis*-aconítico, ácido cítrico, ácido ascórbico, ácido málico, ácido quinico e ácido fumárico. O maior teor em ácidos orgânicos foi observado em frutos não processados da Cv. Longal, com 251,2±80,7 mg/kg de matéria seca. O ácido ascórbico foi o ácido orgânico mais abundante. Todos os processos de processamento levaram a uma redução superior a 46% no teor destes compostos.

Palavras-chave: Castanha, processamento, composição, ácidos orgânicos