
XIII EQA

PORTO

14-16 SETEMBRO



...**PROGRAMA**...

XIII Encontro de Química dos Alimentos

Disponibilidade, valorização e inovação: uma abordagem
multidimensional dos alimentos

14 a 16 de setembro de 2016

Porto, Portugal

Programa

Comissões

Organização:

Universidade do Porto | REQUIMTE/LAQV

M. Beatriz P. P. Oliveira – FFUP

Victor Freitas – FCUP

Ada Rocha – FCNAUP

Comissão Organizadora

Ana Vinha – Universidade Fernando Pessoa, REQUIMTE/LAQV

Anabela Costa – FFUP, REQUIMTE/LAQV

Antónia Nunes – REQUIMTE/LAQV

Filipa Pimentel – FFUP, REQUIMTE/LAQV

Francisca Rodrigues – REQUIMTE/LAQV

Isabel Mafra – REQUIMTE/LAQV

Joana Costa – FFUP, REQUIMTE/LAQV

Joana Santos – REQUIMTE/LAQV

João Barreira – REQUIMTE/LAQV, CIMO-IPB

M. Beatriz P. P. Oliveira – FFUP, REQUIMTE/LAQV

Rita Alves – FFUP, REQUIMTE/LAQV

Comissão Científica

Ada Rocha – FCNAUP, REQUIMTE/LAQV

Amélia Pilar Rauter – FCUL

Ana Paula Vale – ESA-IPVC, REQUIMTE/LAQV

António Vicente – UMinho

Fernando Nunes – UTAD

Fernando Ramos - FFUC

Helena Soares Costa – INSA, REQUIMTE/LAQV

Isabel Carvalho – UAIG

Isabel Ferreira – ESA-IPB, CIMO

Isabel Sousa – ISA-UL

Joana Amaral – ESTiG-IPB, REQUIMTE/LAQV

Manuela Pintado – ESB-UCP

Manuel Rui Alves – ESTG-IPVC, REQUIMTE/LAQV

Manuel A. Coimbra – UA

M. Beatriz P. P. Oliveira – FFUP, REQUIMTE/LAQV

Silvina Palma – ESA-IPBeja

Victor Freitas – FCUP, REQUIMTE/LAQV

Secretariado - SPQ

Cristina Campos

Leonardo Mendes

13º Encontro de Química dos Alimentos

**Disponibilidade, valorização e inovação:
uma abordagem multidimensional dos alimentos**

Livro de Resumos

**Sociedade Portuguesa de Química
Divisão de Química Alimentar**

**Fundação Dr. António Cupertino de Miranda
14 a 16 de Setembro de 2016**



Ficha Técnica

Título

13º Encontro de Química dos Alimentos

Direção de produção

M. Beatriz P.P. Oliveira

João C.M. Barreira

Coordenação de conteúdos

Ana Vinha

Anabela Costa

Antónia Nunes

Filipa Pimentel

Francisca Rodrigues

Isabel Mafra

Joana Costa

Joana Santos

João C.M. Barreira

M. Beatriz P.P. Oliveira

Rita Alves

Edição

Sociedade Portuguesa de Química

Tiragem

200 exemplares

ISBN 978-989-8124-14-2



Setembro de 2016

Esta publicação reúne os resumos das comunicações apresentadas no 13º Encontro de Química dos Alimentos. Todas as comunicações orais e em painel foram avaliadas pela Comissão Científica do Encontro.

Comunicações em painel
Poster communications

CEBOLA “VATIKIOTIKO” NATIVA DA GRÉCIA: COMPOSIÇÃO QUÍMICA E NUTRICIONAL

Ângela Fernandes², Spyridon A. Petropoulos¹, Georgia Ntatsi³, Lillian Barros²,
Isabel C.F.R. Ferreira²

¹*Department of Agriculture, Crop Production and Rural Environment, University of Thessaly,
38446 N. Ionia, Magnissia, Greece*

²*Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança,
Campus de Santa Apolónia, 1172, 5300-253 Bragança, Portugal*

³*Department of Crop Production, Agricultural University of Athens, Iera odos 75, 11855
Athens, Greece
afeitor@ipb.pt*

“Vatikiotiko” é uma cultivar de cebola autóctone da Grécia com características singulares de qualidade, tais como o sabor forte e picante e possui uma elevada durabilidade durante o armazenamento. O cultivo é realizado de acordo com as práticas tradicionais originárias de tempos medievais e transferido de geração em geração [1]. Na Primavera, é dos primeiros produtos que se comercializam no mercado Grego e tem, deste modo, uma grande importância cultural para a região. O seu peculiar sabor e aroma, devido às condições microclimáticas da região, tornam este produto de elevada qualidade e com potencial de exportação para os mercados estrangeiros com a denominação “Produzido na Grécia”, ou com uma Denominação de Origem Protegida (DOP) e/ou ainda um produto com Indicação Geográfica Protegida (IGP) [2]. O objetivo deste trabalho foi analisar a composição química da cultivar “Vatikiotiko” comparativamente com cultivares híbridas de cebolas comerciais, nomeadamente, “Red Cross F1”, “Sivan F1” e “Creamgold”, dando especial enfoque ao valor nutricional, e composição em açúcares, tocoferóis e ácidos gordos. Os bolbos das cebolas foram colhidos, na primeira quinzena do mês de junho de 2014, na região de Vatika (Grécia), seguindo-se 2 semanas de maturação. Foi determinada a humidade, proteínas, lípidos, glúcidos e cinzas segundo os procedimentos analíticos padronizados. Açúcares e tocoferóis foram determinados por cromatografia líquida de alta eficiência acoplada a um detetor de índice de refração e de fluorescência, respetivamente; os ácidos gordos foram determinados por cromatografia gasosa acoplada a um detetor de ionização de chama. O valor nutricional das cebolas “Vatikiotiko” foi elevado comparativamente com as cultivares comerciais. Os açúcares totais, bem como a frutose e a glucose foram menores nas cultivares “Vatikiotiko” e “Creamgold”. Os ácidos gordos saturados e monoinsaturados foram detetados em iguais quantidades nas amostras de “Vatikiotiko”. O presente estudo na cultivar “Vatikiotiko” permite sustentar as suas qualidades especiais, nomeadamente em termos de valor nutricional, e a necessidade de revalorizar e proteger a sua cultura tradicional.

Agradecimentos: FCT e FEDER pelo apoio financeiro ao CIMO (UID/AGR/00690/2013) e pela bolsa de A. Fernandes (UID/AGR/00690_BI/CIMO/15/matrices).

[1] Petropoulos, S. A.; Fernandes, Â.; Barros, L.; Ferreira, I.C.F.R.; Ntatsi, G. *Food Chemistry* **2015**, 182, 156-163.

[2] Council Regulation (EC) No. 510. *Official Journal of European Union* **2006**, L93, 12-25.