

IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

3 e 4 de novembro de 2022

SANTARÉM



INVESTIGAÇÃO & INOVAÇÃO AGRÁRIA:
UM CONTRIBUTO PARA A VALORIZAÇÃO TERRITORIAL



 **POLITÉCNICO
DE SANTARÉM**
ESCOLA SUPERIOR
AGRÁRIA

Livro de resumos do
IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias



FICHA TÉCNICA

TÍTULO: Livro de resumos do IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

EDITORES: IPSantarém
Comissão organizadora do IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

DATA: 3 e 4 de novembro de 2022

LOCAL: Instituto Politécnico de Santarém | Escola Superior Agrária

ISBN: 978-989-53919-1-2

[977] PARÂMETROS DE COR DA CARNE DAS RAÇAS AVÍCOLAS AUTÓCTONES PORTUGUESAS: RAÇA BRANCA, AMARELA, PEDRÊS PORTUGUESA E PRETA LUSITÂNICA	154
[4412] QUALIDADE E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE AZEITES EXTRAÍDOS DE FRUTOS ATACADOS POR GAFA E MOSCA DA AZEITONA.....	155
[7183] RIQUEZA EM FENÓIS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DOS AZEITES DE OLIVEIRAS CENTENÁRIAS DO VALE DO CÔA.....	156
[3876] VALORIZAÇÃO DE BIO-RESÍDUOS DE MORANGO, MIRTILO E FRAMBOESA PARA APLICAÇÃO NA INDÚSTRIA ALIMENTAR	157
[9903] VALORIZATION OF ALGERIAN COMMERCIAL HONEYS THROUGH QUALITY EVALUATION.....	158

AMBIENTE | ORAIS..... 159

Sessão 1: TECNOLOGIAS DE TRATAMENTO 160

[2696] MODELOS NÃO LINEARES PARA ESTIMATIVA DO CONSUMO DE ÁGUA EM EXPLORAÇÕES COMERCIAIS DE SUÍNOS EM CAMA SOBREPOSTA	161
[2790] ESTUDO DA EFICIÊNCIA DE TRATAMENTO DA TÉCNICA DE PRECIPITAÇÃO QUÍMICA EM EFLUENTES AGROPECUÁRIOS E URBANOS	162
[5208] ECOREABILITAÇÃO DE MASSA DE ÁGUA MODIFICADA COM RECURSO A LEITOS FLUTUANTES	163
[2706] HYDROLOGICAL BEHAVIOR AND DYNAMICS OF SEDIMENTS AND CONTAMINANTS IN AN AGRO-FORESTRY BASIN.....	164
[8144] USING SLUDGE FROM TREATED CHEESE PRODUCTION WASTEWATER AS FERTILISER FOR OLIVE AND ALMOND TREE CULTIVATION	165
[7404] VALORIZATION STRATEGIES FOR ALTO MINHO VINEYARDS: BIOCHAR ASSESSMENT AS SOIL FERTILIZER AND LOW-COST ADSORBENT	166
[8729] THE SHORT-TERM EFFECT OF PRESCRIBED BURNING ON SOIL PROPERTIES AND MICROBIAL POPULATIONS	167
[6658] VALORIZAÇÃO DE RESÍDUOS DA INDÚSTRIA DE PASTA DE PAPEL – INCORPORAÇÃO EM MISTURAS BETUMINOSAS PARA PAVIMENTAÇÃO RODOVIÁRIA	168
[6593] BIOMASSA DE CARDO (<i>Cynara cardunculus</i> L.): UM RECURSO ENDÓGENO COM POTENCIAL NA ECONOMIA CIRCULAR	169

Sessão 2: ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS..... 170

[8141] PASTOREIO E FOGO – ESTIMATIVA DAS EMISSÕES DE GEE EM PORTUGAL CONTINENTAL.....	171
[2316] MONTCLIMA: ESTRATÉGIAS DE GESTÃO DE RISCOS NATURAIS NAS ÁREAS DE MONTANHA DO SUDOESTE DA EUROPA	172
[4093] ANÁLISE DO CICLO DE VIDA DA COMPOSTAGEM DO JACINTO-DE-ÁGUA - <i>EICHHORNIA CRASSIPES</i>	173
[3334] A PEGADA DE CARBONO COMO FERRAMENTA PARA A MELHORIA DO DESEMPENHO AMBIENTAL EM AGROINDÚSTRIAS – O CASO DO VINHO	174
[1994] ENVIRONMENTAL PERFORMANCE OF A WINERY IN THE VINHO VERDE REGION IN PORTUGAL: A CASE STUDY APPLYING A LIFE CYCLE ASSESSMENT (LCA) APPROACH.....	175

[4412] QUALIDADE E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE AZEITES EXTRAÍDOS DE FRUTOS ATACADOS POR GAFA E MOSCA DA AZEITONA

NUNO FERREIRO¹, NUNO RODRIGUES¹, ANTÓNIO M. PERES¹, JOSÉ A. PEREIRA¹

¹Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal.

Resumo: A mosca da azeitona e a gafa, são respetivamente a principal praga e doença que atacam as azeitonas nos olivais Portugueses, causando enormes prejuízos, não apenas na quantidade, mas também na qualidade dos produtos obtidos. No presente trabalho pretendeu-se avaliar o ataque da mosca da azeitona e da gafa nos frutos, e o seu impacto nos parâmetros de qualidade do azeite extraído de azeitonas atacadas por gafa e mosca. No total, foram estudados 25 azeites da região de Trás-os-Montes, extraídos de frutos onde foi determinado o índice de ataque de mosca e de gafa, e onde foram avaliados a acidez livre (AL), índice de peróxidos (IP), os coeficientes de extinção UV- Vis (K232 e K268). Avaliou-se ainda a estabilidade oxidativa e a atividade antioxidante (poder de inibição de radicais livres de DPPH) e o teor em fenóis totais. Ao nível físico- químico de qualidade, os azeites, apesar de extraídos de azeitonas com mosca da azeitona e gafa, apresentaram valores inferiores aos máximos legais permitidos para a categoria de azeite virgem ($0,2 \leq AL \leq 0,7\%$, $1,6 \leq IP \leq 5,8$ meqO₂/Kg; $1,28 \leq K232 \leq 2,58$ e, $0,08 \leq K268 \leq 0,17$). Os azeites apresentaram estabilidade oxidativas de 5,8 a 12,4 h e uma percentagem de inibição (DPPH) entre 3,4 e 32,2%. Por fim, o teor em fenóis totais variou de 33,5 a 314,5 mgácido gálico/kgazeite. Os valores mais elevados de K232, indicam azeites sujeitos a uma forte oxidação secundária, o que provavelmente está relacionado com o ataque da praga e da doença.

Palavras-chave: *Colletotrichum spp*, *Bactrocera oleae*, oxidação, qualidade, azeite

Agradecimentos: Os autores agradecem à Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT, Portugal) o apoio financeiro dos fundos nacionais FCT / MCTES ao CIMO (UIDB/00690/2020 e UIDP/00690/2020) e ao SusTEC (LA/P/0007/2020). Nuno Rodrigues agradece ao financiamento da FCT- Fundação para a Ciência e Tecnologia, P.I., através do contrato-programa institucional de emprego científico.

