
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

FLORES COMESTÍVEIS COMO FONTE DE NUTRIENTES E COMPOSTOS BIOATIVOS

Tânia C.S. Pires, Maria Inês Dias, Lillian Barros, Isabel C.F.R. Ferreira

*Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 1172, 5300-253 Bragança, Portugal
maria.ines@ipb.pt*

Hoje em dia assiste-se a uma preocupação generalizada por parte dos consumidores em torno de uma alimentação mais cuidada que combine novos ingredientes com possíveis efeitos benéficos na saúde [1]. As flores comestíveis providenciam novas cores, texturas e um carisma próprio a variadíssimos pratos e, para além do seu efeito glamoroso, podem constituir fontes alternativas de compostos bioativos [2].

No presente trabalho, as pétalas comestíveis das plantas *Dahlia mignon*, *Rosa canina* L., *Calendula officinalis* L. e *Centaurea cyanus* L. (Fig. 1), fornecidas pela empresa *RBR Foods* (Portugal), foram caracterizadas em termos de macronutrientes, valor energético e perfil individual em ácidos gordos e tocoferóis (GC-FID e HPLC-fluorescência, respetivamente). As pétalas e respetivas infusões foram ainda caracterizadas relativamente à sua composição em açúcares solúveis e ácidos orgânicos (HPLC-RI e HPLC-DAD, respetivamente). Os hidratos de carbono foram os macronutrientes mais abundantes, seguidos das proteínas e cinzas. Os ácidos gordos polinsaturados predominaram sobre os ácidos gordos saturados, principalmente devido à presença de ácido linoleico. As pétalas de *C. officinalis* apresentaram a maior concentração em tocoferóis, principalmente α -tocoferol. Relativamente aos açúcares, frutose, glucose e sacarose foram identificadas em todas as pétalas e respetivas infusões. As pétalas de rosa e a infusão de calêndula apresentaram maiores teores de ácidos orgânicos, principalmente devido à presença dos ácidos málico e quínico, respetivamente. Estes resultados demonstram o potencial de flores comestíveis para serem regularmente introduzidas na dieta alimentar.



Figura 1: Pétalas de (A) *Dalia*; (B) *Rosa*; (C) *Calêndula*; (D) *Centaurea*.

Agradecimentos: À FCT pelo apoio financeiro ao CIMO (PEst-OE/AGR/UI0690/2015), L. Barros e M.I. Dias (SFRH/BPD/107855/2015 e SFRH/BD/84485/2012, respetivamente).

- [1] Rollin, F.; Kennedy, J.; Wills, J. *Trends in Food Science & Technology* **2011**, 22, 99-111.
[2] Mlcek, J.; Rop, O. *Trends in Food Science & Technology* **2011**, 22, 561-569.