

IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

3 e 4 de novembro de 2022

SANTARÉM



INVESTIGAÇÃO & INOVAÇÃO AGRÁRIA:
UM CONTRIBUTO PARA A VALORIZAÇÃO TERRITORIAL



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

COMISSÕES

COMISSÃO DE HONRA

Exmo. Sr. Presidente da República *

Exmo. Sr. Primeiro-ministro *

Exma. Sra. Ministra da Ciência, Tecnologia e do Ensino Superior*

Exma. Sra. Ministra da Agricultura

Exmo. Sr. Secretário de Estado do Ensino Superior *

Maria José Fernandes, Presidente do Conselho Coordenador dos Institutos

Politécnicos/Presidente do Instituto Politécnico do Cávado e do Ave

Luís Carlos Loures, Presidente do Instituto Politécnico de Portalegre

António Fernandes, Presidente do Instituto Politécnico de Castelo Branco

José dos Santos Costa, Presidente do Instituto Politécnico de Viseu

Orlando Isidoro Afonso Rodrigues, Presidente do Instituto Politécnico de Bragança

João Moutão, Presidente do Instituto Politécnico de Santarém

Jorge Conde, Presidente do Instituto Politécnico de Coimbra

Carlos Manuel da Silva Rodrigues, Presidente do Instituto Politécnico de Viana do Castelo

Maria de Fátima Nunes de Carvalho, Presidente do Instituto Politécnico de Beja

COMISSÃO ORGANIZADORA

Comissão Especializada das Ciências Agrárias do Conselho Coordenador dos Institutos Politécnicos

António do Patrocínio Amaral Azevedo (ESA Santarém)

António Manuel Cardoso Monteiro (ESA Viseu)

João Pedro Várzea Rodrigues (ESA Castelo Branco)

Manuel Joaquim Marques Patanita (ESA Beja)

Maria Isabel Valin Sanjiao (ESA Ponte de Lima)

Pedro Bastos (ESA Bragança)

Rui Manuel Pires Amaro (ESA Coimbra)

Rute Santos (ESA Elvas)

Comissão Organizadora Local

Albertina Ferreira
 Ana Grão
 Ana Jorge
 Ana Paulo
 Ana Ribeiro
 Anabela Grifo
 Artur Saraiva
 Cláudia Charana
 Conceição Faro
 Dina Rocha
 Eduarda Fins
 Helena Mira
 Igor Dias
 Luís Coito
 Luís Cunha
 Madalena Mascarenhas
 Manuel Adaixo
 Margarida Oliveira
 Marília Henriques
 Paula Pinto
 Raquel Saraiva
 Rosa Coelho

COMISSÃO CIENTÍFICA

Instituto Politécnico	AGRONOMIA	ALIMENTAR / CIÊNCIA E TECNOLOGIA ALIMENTAR	AMBIENTE E RECURSOS NATURAIS	ZOOTECNIA / CIÊNCIA ANIMAL
Beja	Alexandra Telo da Costa Trincalhetas Tomaz	Maria João Barata de Carvalho	Patrícia Alexandra Dias Brito Palma	Luís Eduardo Perfeito Santa Maria
Bragança	António Castro Ribeiro	Clementina Santos	José Manuel Castro	Vasco Cadavez
Castelo Branco	João Paulo Baptista Carneiro	Luís Mota Pinto de Andrade	José Pedro Pestana Fragoso de Almeida	Manuel Vicente de Freitas Martins
Coimbra	Maria José Moreno da Cunha	Goreti Maria Dos Anjos Botelho	Raúl Salas Gonzales	Maria Amélia Moreira Da Silva Diegues Ramos
Portalegre	Luís Alcino Pinto Monteiro da Conceição	Maria da Graça Pacheco de Carvalho	Ana Margarida Gama Carvalho	Lina Luís Salgueiro Costa
Santarém	Artur José Guerra Amaral	António José Faria Raimundo	Maria Margarida C.F.C. Oliveira	Paulo Reis Branco Pardal
Viana do Castelo	José Raul de Oliveira Rodrigues	Isabel Maria Barreira Afonso Paula	Cláudio Alexandre da Costa Araújo Paredes	Joaquim Orlando Lima Cerqueira
Viseu	Daniela de Vasconcelos Teixeira Aguiar da Costa	Edite Maria Relvas Neves Teixeira Lemos	Paulo Barracosa Correia da Silva	Jorge Belarmino Ferreira Oliveira

[5552] AVALIAÇÃO DA TEXTURA DE AZEITONAS DE MESA DE OLIVEIRAS CENTENÁRIAS SUJEITAS A CURA NATURAL

JOANA SOUSA^{1,2}, NUNO RODRIGUES^{1,2}, ELSA RAMALHOSA^{1,2}

¹Centro de Investigação de Montanha, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253, Bragança.

²Laboratório para a Sustentabilidade e Tecnologia em Regiões de Montanha, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal.

Resumo: A azeitona de mesa é um alimento com elevado valor nutritivo e biológico. As azeitonas produzidas em olivais centenários são encaminhadas maioritariamente para azeite, existindo pouca informação sobre as azeitonas de mesa que se produzem a partir destas oliveiras. Assim, o presente trabalho teve como intuito avaliar a textura de 28 amostras de azeitona de mesa obtidas em oliveiras centenárias da região do Vale do Côa e fermentadas por cura natural. A medição da textura foi feita por compressão em 5 frutos por amostra, aplicando a *Texture Profile Analysis* (TPA), onde foram avaliados os parâmetros dureza, ponto de fratura, elasticidade, coesividade, mastigabilidade e resiliência, tendo sido aplicada uma velocidade de 1 mm/s e uma extensão de penetração de 5 mm, resultado da existência do caroço. Os resultados mostraram que os valores médios da dureza das azeitonas variaram entre 3812 e 17762 g, indicando a existência de uma grande variabilidade nas amostras. Nos casos onde se verificou existir fratura, o ponto de fratura variou entre 3960 a 15444 g, com um valor médio de 8980 g. Na determinação da elasticidade observou-se que os valores médios deste parâmetro variaram entre 0,418 e 0,699, com uma média de 0,532. Estes resultados indicam que as amostras manifestam comportamentos distintos em relação à forma como recuperam a sua altura original. Este estudo servirá para complementar a base de dados a criar sobre as azeitonas de mesa de oliveiras centenárias.

Palavras-chave: Azeitonas de mesa; Vale do Côa; Fermentação natural; *Texture Profile Analysis*.

Agradecimentos: Os autores agradecem à Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT, Portugal) e aos fundos nacionais FCT/MCTES (PIDDAC) pelo apoio financeiro ao CIMO (UIDB/00690/2020 e UIDP/00690/2020) e SusTEC (LA/P/0007/2021), bem como ao Projeto “OLIVECOA – Oliveiras Centenárias da Região do Vale do Côa: redescobrir o passado para valorizar o futuro” (ref. COA/BRB/0035/2019). Nuno Rodrigues agradece ao financiamento nacional da FCT - Fundação para a Ciência e Tecnologia, P.I., através do contrato-programa institucional de emprego científico.

