

CURSO

**Autenticidade
de
Produtos
Alimentares**

Resumo das Comunicações

**Escola Superior Agrária de Bragança
12 e 13 de Março 2010**



INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA
Escola Superior Agrária

Uma escola de biociências

Perfil químico e autenticidade de variedades de amêndoa

João C.M. Barreira^{a,b}; Susana Casal^b; Isabel C.F.R. Ferreira^a; M. Beatriz P.P. Oliveira^b; José Alberto Pereira^a

^a*CIMO/Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, Apartado 1172, 5301-855 Bragança, Portugal.*

^b*REQUIMTE/Serviço de Bromatologia, Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto, Rua Aníbal Cunha, 164, 4099-030 Porto, Portugal.*

A amêndoa é o fruto seco de maior importância em todo o mundo, com especial relevo para a região mediterrânica, da qual são obtidos cerca de 28% da produção mundial. Em Portugal, a amêndoa é um produto tradicional, especialmente cultivado no Algarve, Baixo Alentejo e Terra Quente Transmontana, com 24522 explorações ocupando uma área de 36530 hectares. Considerando esta dimensão produtiva, é imperativo que se estabeleçam parâmetros qualitativos e quantitativos que identifiquem uma determinada variedade de amêndoa, comprovando a sua autenticidade.

Nesta comunicação apresentam-se os resultados do trabalho desenvolvido com diferentes variedades comerciais (Ferraduel, Ferragnes, Ferrastar e Guara) e regionais (Casa Nova, Duro Italiano, Molar, Orelha de Mula e Pegarinhos com um e dois grãos) de amêndoa. Para tal utilizaram-se métodos de análise proximal (AOAC), determinando a humidade, gordura bruta, cinzas, proteínas totais e hidratos de carbono. De forma a poder obter um perfil distintivo entre as diferentes variedades ensaiadas, foram seguidamente aplicados métodos cromatográficos para a análise dos seguintes parâmetros, - perfil em ácidos gordos (GC-FID); - perfil em triacilgliceróis (HPLC-ELSD); - perfil de tocoferóis (NP-HPLC) e - açúcares livres (HPLC-RI).

Os resultados obtidos destacaram estes parâmetros como potenciais factores discriminantes entre as diferentes variedades, tornando possível a sua utilização em estudos de autenticidade, sem dúvida essenciais, em especial em produtos naturais com tão elevada valorização económica e com numerosas aplicações. Considerando outra perspectiva, os perfis quimiométricos e nutricionais obtidos são indicadores de qualidade de elevada fiabilidade.