



XX ENCONTRO LUSO-GALEGO DE QUÍMICA

26 A 28 NOVEMBRO 2014

PORTO - PORTUGAL

PATROCINADORES INSTITUCIONAIS



SOCIEDADE
PORTUGUESA



ASSOCIAÇÃO DE
QUÍMICOS DE PORTUGAL



Colégio Oficial de
Químicos de Portugal

TÍTULO

Livro de Resumos do XX Encontro Luso-Galego de Química

COORDENADORES

Marcela A. Segundo, Susana Casal, Paula B. Andrade, José L. F. C. Lima

EDIÇÃO

Sociedade Portuguesa de Química
Av. Da República, 45 – 3º Esq
1050-187 Lisboa – Portugal

DATA

Novembro de 2014

TIRAGEM

400 Exemplares

ISBN

978-989-98541-7-8

EXECUÇÃO GRÁFICA

FFUP . Joana Macedo (design)
Sersilito – Maia (impressão)

CATALOGAÇÃO RECOMENDADA

Livro de Resumos do XX Encontro Luso-Galego de Química
Faculdade de Farmácia, U. Porto, 2014 – 460 p.
ISBN 978-989-98541-7-8
Química – Congressos

Reservados todos os direitos. Esta publicação não pode ser reproduzida ou transmitida, no todo ou em parte, por qualquer processo, eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou outros, sem prévia autorização do Editor.

Os Coordenadores declaram que o conteúdo dos resumos científicos é da inteira responsabilidade dos respetivos autores.

Flor de castanheiro como agente funcionalizante de Queijo da Serra da Estrela

Márcio Carocho^{1,2}, Lillian Barros¹, Albino Bento¹, Patricia Morales², Isabel C.F.R.

Ferreira^{1,*}

¹Centro de Investigação de Montanha, (CIMO), Instituto Politécnico de Bragança

² Departamento de Nutrição e Bromatologia II, Faculdade de Farmácia, Universidade Complutense de Madrid

*iferreira@ipb.pt

O queijo da serra da estrela é um dos alimentos Portugueses mais apreciados, sobretudo pelo seu sabor intenso e textura mole. Apesar de muito conhecido em Portugal e no estrangeiro, a sua receita mantém-se inalterada, sendo ainda produzido apenas com cardo e sal, além do leite de ovelha, que após misturados dão um queijo que matura durante 1 mês antes de estar pronto a consumir [1]. A indústria queijeira serrana gera bastante emprego e produz riqueza em zonas de interior, contudo não há muitos estudos referentes ao queijo da serra da estrela, bem como às suas potencialidades. Recentemente, o nosso grupo de investigação tem desenvolvido trabalho acerca da utilização de plantas como conservantes naturais, nomeadamente a flor de castanheiro. Devido à sua capacidade antioxidante [2], pode constituir um excelente agente funcional nestes queijos, além de se tornarem alimentos inovadores. Neste trabalho, procedeu-se à incorporação de flores de castanheiro liofilizadas (lote 1) e dos seus extratos obtidos por decocção (lote 2), em queijo da serra da estrela. Após maturação, ambos os lotes e o lote de controlo foram levados para o laboratório para análise nutricional, identificação de ácidos gordos por GC-FID e de tocoferóis por HPLC-fluorescência, e avaliação da atividade antioxidante. Nos três lotes analisados foi observada uma prevalência da gordura sobre os restantes macronutrientes, sobretudo dos ácidos gordos saturados. Todos apresentaram 26 ácidos gordos, sendo os mais abundantes os ácidos oleico, palmítico e mirístico. O α -tocoferol foi a única isoforma de vitamina E encontrada, sendo mais abundante nos queijos incorporados com a flor liofilizada; as amostras com a decocção da flor e as amostras controlo não mostraram diferenças significativas. A nível de atividade antioxidante, os queijos funcionalizados apresentaram uma maior atividade, sobretudo nos ensaios de inibição da peroxidação lipídica. Com este trabalho provou-se o sucesso da incorporação de flores de castanheiro em queijos uma vez que, não alterando a sua composição nutricional, confere-lhes bioatividade.

Agradecimentos: Ao projeto PRODER N°46577-“PlantLact” pelo apoio financeiro e à Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT) pelo apoio ao CIMO. À empresa Queijos Casa Matias por toda a colaboração na preparação dos queijos.

REFERÊNCIAS

[1] Macedo, A.C., Tavares, T.G., Malcata F.X. *Food Microbiology*, 2004, 21, 233-240.

[2] Carocho, M., Barros, L., Bento, A., Santos-Buelga, C., Morales, Ferreira, I.C.F.R. *BioMed Research International*. 2014, 7 pages.