



I CONGRESSO NACIONAL das
ESCOLAS SUPERIORES AGRÁRIAS
2015
PROGRAMA · RESUMOS

I CONGRESSO NACIONAL das ESCOLAS SUPERIORES **AGRÁRIAS**

**Escola Superior Agrária de Bragança
2 e 3 de dezembro de 2015**

PROGRAMA · RESUMOS



I Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

Programa e resumos

**Escola Superior Agrária de Bragança
2 e 3 de dezembro de 2015**

Título: I Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias: **livro de resumos**

Editor: Albino António Bento

Edição: Instituto Politécnico de Bragança, Escola Superior Agrária · 2015
5300-253 Bragança · Portugal

Tel. (+351) 273 303 200 · Fax (+351) 273 325 405

Impressão: Bringráfica

Nº de cópias: 200

Dep. Legal: 401321/15

ISBN: 978-972-745-198-2

Disponível em: <http://hdl.handle.net/10198/11932>

Painel n. 20

Avaliação Nutricional de um Suplemento Alimentar

Pereira, R.S.; Gonçalves, F.G.; Reis Lima, M.J.; Castilho, M.C. & Lemos, T.E.

Painel n. 21

Desenvolvimento de novos produtos e análise sensorial: aplicação num creme para barrar

Domingues, J. L., Miguel-Pintado, C. J. & Peres, F.,

Painel n. 22

Identificação de compostos bioativos em plantas silvestres e plantas in vitro de *Pterospartum tridentatum* (L.) Willk.

Coelho, M.T.; Diogo, M.G.; Alves, V.; Moldão-Martins, M.; Gonçalves, J.C.

Painel n. 23

Atividade antioxidante e antimicrobiana de extratos de plantas de *Pterospartum tridentatum* (L.) Willk. in vitro e silvestres

Coelho, M.T.; Diogo, M.G.; Alves, V.; Moldão-Martins, M.; Gonçalves, J.C.

Painel n. 24

Efeito do processamento alimentar na cor, composição volátil e bioatividade de folhas de videira da casta Malvasia Fina

Lima, A.F.; Bento, A.; Baraldi, I.J.; Pereira, J.A. & Malheiro, R.

Painel n. 25

Atividade antioxidante de flores de amor-perfeito submetidas a radiações ionizantes

Koike, A.; Ferreira, I.C.F. & Villavicencio, A.L.C.

Painel n. 26

Caracterização química de amostras silvestres e comerciais de *Achillea millefolium* L.

Dias, M.I.; Barros, L.; Carvalho, A.M.; Alves, R.C.; Oliveira, M.B. & Ferreira, I.C.F.

Painel n. 27

Agrimonia eupatoria: atividade farmacológica, interações perigosas e efeitos colaterais

Ribeiro, M.I.

Painel n. 28

Qualidade do azeite de oliveiras híbridas obtidas a partir da cultivar “galega vulgar”

Mondragão-Rodrigues, F.; Saramago, C.C.; Carvalho, M.T.; Cordeiro, A.M. & Santos, R.G.

Efeito do processamento alimentar na cor, composição volátil e bioatividade de folhas de videira da casta Malvasia Fina

LIMA, A.F.^{1,2}; BENTO, A.¹; BARALDI, I.J.²; PEREIRA, J.A.¹ & MALHEIRO, R.¹

¹ CIMO, Instituto Politécnico de Bragança, 5300-253 Bragança

² Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus Medianeira, Brasil

Estudos preliminares demonstraram, que as folhas de videira de castas brancas têm um potencial antioxidante e uma composição superior em compostos bioativos comparativamente a castas tintas, sendo uma mais-valia quando inseridas na dieta alimentar. Deste modo, estudou-se o efeito do processamento alimentar em folhas de videira da casta Malvasia Fina. Foi avaliada a cor, composição volátil, pigmentos (clorofilas e carotenoides), atividade antioxidante e compostos bioativos (compostos fenólicos, derivados do ácido hidroxicinâmico e flavonóis) presentes em folhas frescas, branqueadas, e cozidas sobre pressão durante 60, 75 e 90 minutos (t60 min, t75 min e t90 min). O processamento provocou alteração na cor (Δa^* = -14.6 e 2.39 em folhas frescas e t90 min respetivamente), sobretudo devido à perda de clorofilas (528 e 124 mg kg⁻¹ em folhas frescas e t90 min respetivamente) enquanto a redução em carotenoides foi menos evidente (381 e 327 mg kg⁻¹ em folhas frescas e t90 min respetivamente). O principal composto volátil presente em folhas frescas foi (Z)-3-hexen-1-ol acetato (associado a odores verdes e herbáceos) com 6,74 mg kg⁻¹, reduzindo-se o seu teor com o branqueamento, para 0,23 mg kg⁻¹, e desaparecendo nas folhas processadas. Por outro lado a cetona 6-metil-5-hepten-2-ona (associada ao odor de cozido) apresentou os seguintes teores: 0,03; 1,26; 0,35; 0,13; e 0,19 mg kg⁻¹ (folhas frescas, branqueadas, t60 min, t75 min e t90 min, respetivamente). Verificou-se uma perda drástica na atividade antioxidante com o processamento, devida à perda de compostos antioxidantes, principalmente fenóis (169 e 130 mg kg⁻¹ entre folhas frescas e t90 min) e flavonóis (104 e 70 mg kg⁻¹ entre folhas frescas e t90 min).

Neste trabalho conclui-se que as folhas da casta Malvasia Fina têm um grande potencial para serem exploradas para consumo humano, contudo, para que possam manter as suas propriedades bioativas, é desaconselhado o seu processamento por longos períodos.

Palavras-chave: *Vitis vinifera* L., processamento alimentar, redução de compostos

Agradecimentos: O presente trabalho foi financiado pelo PRODER através do projeto "Proteção da videira contra pragas e doenças em modo de produção biológico para obtenção para obtenção de vinho biológico" (nº 47476).