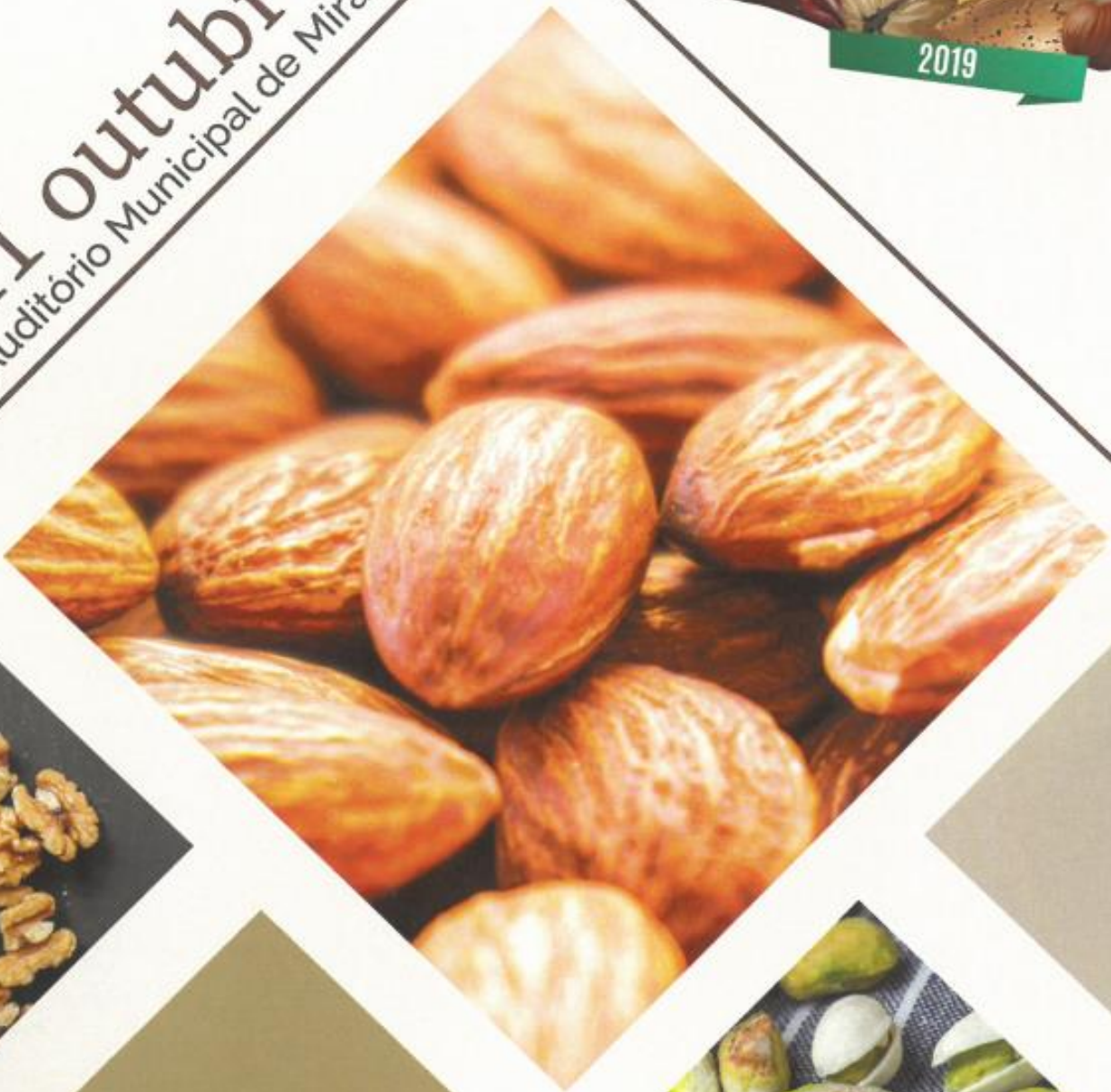


PROGRAMA · LIVRO DE RESUMOS

II Simpósio Nacional DOS FRUTOS SECOS

10-11 outubro '19
Auditório Municipal de Mirandela





II Simpósio Nacional de Frutos Secos

Organização/Comissão organizadora

Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)

Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos (CNCFS)

Comissão Científica

Ana Paula Ramos (SCAP/Universidade de Lisboa)

Ana Paula Silva (Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

Augusto Peixe (Universidade de Évora)

Filipa Queirós (Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I. P.)

Joaquim Rolo (Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I. P.)

José Alberto Pereira (Instituto Politécnico de Bragança)

Paula Correia (Instituto Politécnico de Viseu)

Pedro Correia (Universidade do Algarve)

Secretariado

Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)

Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos (CNCFS)



Efeito da embalagem na conservação da avelã

Effect of packaging on hazelnut conservation

Ana Filipe¹, Raquel Guiné², Elsa Ramalhosa³ & Paula Correia²

1 Dep. Industrias Alimentares, ESAV, Instituto Politécnico de Viseu, Viseu,

2 CI&DETS e CERNAS Centros de Investigação, Instituto Politécnico de Viseu. Dep. Industrias Alimentares, ESAV, Instituto Politécnico de Viseu, Viseu, paulacorreia@esav.ipv.pt

3 CIMO, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança

As condições de armazenagem da avelã são muito importantes para manter as suas qualidades nutricionais e organoléticas. Pretendeu-se avaliar o efeito da embalagem a vácuo e em sacos de rafia nas características físico-químicas de avelãs, tanto nos frutos com casca como sem casca (miolo). Estas amostras foram armazenadas nas mesmas condições numa garagem, durante um ano, realizando-se a medição da humidade relativa e temperatura. Foram avaliadas as seguintes propriedades: humidade, atividade da água (a_w), cor e estabilidade oxidativa da gordura, tanto na amostra inicial, como após 6 meses e 12 meses de armazenagem.

Dos resultados observou-se que a temperatura e a humidade relativa média durante o período de armazenagem foram de 16,8°C e 65,2% respetivamente. Verificou-se uma diminuição no valor da atividade da água e do teor de humidade nos primeiros meses de armazenamento, sendo de 0,76 e 8,1% respetivamente. A a_w nos 6 meses variou entre 0,61 e 0,65, aumentando até aos 12 meses, sendo este aumento mais acentuado para as amostras com casca armazenadas a vácuo e para as amostras sem casca embaladas em rafia. A humidade também diminuiu durante o período de conservação, os frutos inicialmente apresentavam um valor de 8,1% e o valor mínimo foi obtido para o miolo dos frutos sem casca (4,7%). A humidade ao longo do armazenamento não apresentou grandes variações dos 6 para os 12 meses para todas as amostras. No que respeita à cor, de um modo geral, não houve variações significativas nas coordenadas L^* , a^* e b ao longo do armazenamento. A estabilidade da gordura diminuiu ao longo do tempo de armazenamento, registando-se uma diminuição mais acentuada dos 6 para os



12 meses, sendo as avelãs com casca embaladas a vácuo aquelas que apresentaram maior estabilidade oxidativa.

Deste estudo pode concluir-se que a embalagem e a duração do período de armazenagem influenciam as várias amostras, com maior incidência na atividade da água e na estabilidade oxidativa da gordura das avelãs.

Palavras-chave: Avelã, embalagem, conservação, análise físico-química

Agradecimento: Programa PDR2020, projeto ValNuts – Valorização dos frutos secos de casca rija (FSCR) (PDR2020-101-030759) e FCT (Fundação para a Ciência e Tecnologia), CI&DETS/ CERNAS e Instituto Politécnico de Viseu (projeto UID/Multi/04016/2016)