



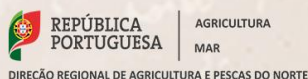
IV SIMPÓSIO DA CASTANHA

Vila Real • 2022

7 a 9 Julho 2022

UTAD – VILA REAL

Livro de resumos



Centro de Investigação e Desenvolvimento em Sistemas Agroalimentares e Sustentabilidade
Instituto Politécnico de Viana do Castelo



Ficha técnica

SIMPÓSIO NACIONAL DA CASTANHA, 4, Vila Real, 2022

IV Simpósio Nacional da Castanha : livro de resumos / [ed. lit.] Mário Gonzalez Pereira... [et al.]. - Vila Real : Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, 2022. - Contém referências bibliográficas

ISBN : 978-989-704-495-3

1. Castanha--[Simpósios]

CDU 634.53

633.87

061.3(469.202)"2022"

Autores do livro de resumos

Mário Gonzalez Pereira (UTAD), José Gomes-Laranjo (UTAD), Anabela Martins (IPB), Teresa Pinto (UTAD) e Edmundo Sousa (INIAV).

Propriedades funcionais da farinha de castanha de diferentes variedades Functional properties of different chestnut flours

Ana Cristina Ferrão^{1*}, Raquel Guiné¹, Ana Jaquelina Silva², Paula Correia¹

¹ Instituto Politécnico de Viseu, Dep. Indústrias Alimentares-ESAV, CERNAS-IPV Centro de Investigação. Campus Politécnico, Repeses, 3504-510 Viseu, Portugal

² Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viseu, Quinta da Alagoa, 3500-606 Viseu, Portugal

* aferrao@esav.ipv.pt

RESUMO/ABSTRACT

Face ao contexto mundial atual, a castanha apresenta-se como uma fonte alternativa de farinha, sendo utilizada na confeção de vários produtos alimentares. Assim, este trabalho teve como objetivo analisar algumas propriedades funcionais de farinhas de castanha de cinco variedades de castanha portuguesa. Os resultados mostraram que a farinha da variedade Longal apresentou menor atividade emulsificante e estabilidade da emulsão. Por outro lado, a farinha da variedade Martaíinha teve um teor maior de açúcares redutores e uma densidade aparente mais elevada. A farinha da variedade Judia obteve valores superiores para a turbidez e teor de amido ($44,09 \pm 0,38$ g/100 g). Verificou-se ainda que a viscosidade no pico ($1045,00 \pm 44,51$ cP), a viscosidade mínima, a viscosidade final e o *setback* foram superiores para a farinha da variedade Boaventura. A viscosidade no *breakdown* foi mais elevada para a farinha da variedade Martaíinha, sendo a temperatura de empastamento superior para a farinha da variedade Côta ($86,58^\circ\text{C}$). Os valores da solubilidade ($7,53 \pm 0,74\%$ - $15,79 \pm 0,02\%$) e do intumescimento ($2,53 \pm 0,17\%$ - $6,02 \pm 0,05\%$) variaram com a temperatura para todas as farinhas de castanha. Devido às características encontradas, as farinhas de castanha poderão ser uma fonte alternativa às farinhas de cereais, de modo a superar possíveis dificuldades na sua aquisição.

Palavras-chave/Keywords: castanha, farinha, propriedades físico-químicas, propriedades funcionais