

XVI Encontro Luso-Galego de Química



Aveiro 10 a 12 de Novembro de 2010



SOCIEDADE
PORTUGUESA
DE QUÍMICA



Universidade de Aveiro



Asociación de
Químicos de Galicia



Sociedade Galega de
Químicos de Galicia

Variação de propriedades de textura de pêra Rocha de diferentes proveniências

Sandra Santos¹, Raquel Guiné¹, Ana Barros²

¹CI&DETS, Escola Superior Agrária de Viseu, Instituto Politécnico de Viseu, 3500-606 Viseu, Portugal.

²Departamento de Química, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Apartado 1013, 5001-801 Vila Real, Portugal

A pêra Rocha (*Pyrus communis* L.) é uma cultivar produzida em Portugal, com grande expressão nos mercados Português e internacional. É um produto tradicional classificado como Denominação de Origem Protegida (DOP), sendo portanto a sua produção e comercialização regulamentada. Devido ao facto de ter um bom potencial de armazenamento, é possível a sua distribuição para o mercado durante quase todo o ano, sendo este um aspecto importante que a diferencia competitivamente em relação a outras variedades.¹

De entre os atributos de qualidade que caracterizam qualquer alimento, e a pêra em particular, a textura assume um papel fundamental, sendo um atributo sensorial de grande relevância para a aceitação do alimento pelo consumidor, em conjugação com a aparência e o sabor.² É essencialmente uma experiência humana, que resulta da nossa interacção com o alimento.

A textura caracteriza-se por um conjunto de propriedades físicas que são consequência da estrutura interna do material, que por sua vez é determinada pelas interacções moleculares dos seus constituintes. Os alimentos no geral, e as peras em particular, apresentam diferentes propriedades de textura, que derivam das diferenças inerentes à variedade, ao estado de maturação e às condições de produção (solo, clima, entre outras).³

Neste trabalho, são objecto de estudo as peras da variedade Rocha no estado fresco, colhidas em diferentes pomares (quatro da região do Oeste e um da região da Beira Baixa), de forma a determinar e comparar entre si os respectivos atributos de textura.

As propriedades de textura foram avaliadas pelo método de análise do perfil de textura (TPA), utilizando como instrumento de medida um texturómetro, TE.XT.Plus da Stable Micro Systems. Os parâmetros de textura avaliados foram a dureza, a adesividade, a coesividade, a elasticidade e a mastigabilidade.

Nos lotes de peras das diferentes proveniências foram obtidos os TPAs em amostras obtidas para diferentes orientações, e incluindo ou não a casca.

No sentido de caracterizar cada lote de peras no que respeita ao seu estado de maturação, foram feitas análises para determinação do teor de sólidos solúveis e teor de acidez, sendo o índice de maturação calculado como a razão entre estas duas propriedades.

Dos resultados obtidos foi possível observar algumas variações nas propriedades de textura em função da proveniência dos lotes, nomeadamente entre os da região do Oeste e o da região da Beira Alta.

References

- (1) Abreu, M.; Beirão-da-Costa, S.; Gonçalves, E.M.; Beirão-da-Costa, M.L.; Moldão-Martins, M. *Postharvest Biology and Technology* **2003**, *30*(2), 153.
- (2) Kälviäinen, N.; Roininen, K.; Tuorila, H. *Food Quality and Preference* **2003**, *14*, 177.
- (3) Toivonen, M. A.; Brummell, D. A. *Postharvest Biology and Technology* **2008**, *48*, 1.