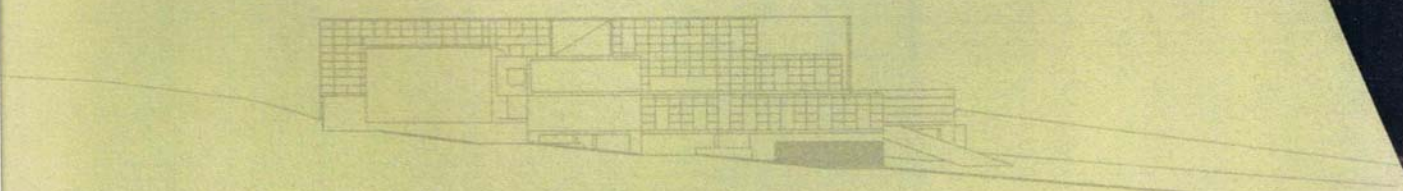


Escola Superior Agrária de Viseu



lição. Competência. Inovação.

Secagem de variedades regionais de pomóideas. Alternativa ao consumo em fresco

Raquel P.F. Guiné¹ e Dulcineia M. S. Ferreira²

^{1,2} Professor adjunto, Departamento das Indústrias Agro-Alimentares. Escola Superior Agrária de Viseu, Quinta da Alagoa, Estrada de Nelas, Ranhados, 3500-606 Viseu.

E-mail: ferdulcineia@esav.ipv.pt

As actividades previstas para a ESAV no âmbito do Projecto AGRO nº 158 (“Conservação e valorização dos recursos genéticos de pomóideas regionais”) envolvem estudos de secagem de algumas variedades regionais de pêras com vista à sua valorização, sendo esses estudos de secagem acompanhados de um conjunto vasto de análises ao fruto em fresco e depois de secado, com vista à sua caracterização e avaliação das suas propriedades químicas e de textura.

A secagem foi efectuada com duas variedades de pêra, a S. Bartolomeu e a Carapinheira Branca. A selecção destas variedades deve-se ao facto do fruto ser pequeno o que constitui uma vantagem no processo de secagem, que é mais rápido, verificando-se também uma eliminação de água mais eficiente.

As análises efectuadas compreenderam a avaliação dos teores de Açúcares Totais, Proteínas, Gordura e Fibra Bruta, Acidez e Cinzas. A polpa da pêra de S. Bartolomeu foi ainda analisada no que diz respeito à Textura e à Fibra Dietética.

Dos dados obtidos pode verificar-se que as diferenças entre os dois tipos de pêras estudados não são muito significativas, e uma vez expostas às mesmas condições de secagem seguem uma evolução de humidade semelhante. Os teores de Cinza, Gordura e Proteínas são bastante baixos para ambos os tipos de pêras, contudo os teores de fibra bruta são relativamente importantes, rondando os 8 % em matéria seca.

A variedade S. Bartolomeu apresenta, quer em fresco quer após a secagem, teores mais baixos de açúcar do que a variedade Carapineira. Relativamente à acidez, que é um factor que, conjuntamente com o teor de açúcar, influencia muito directamente o gosto das pêras, pode verificar-se que a variedade de S. Bartolomeu é bastante mais ácida. Assim, sendo a variedade Carapineira mais doce e menos ácida, torna-se mais agradável do ponto de vista do paladar.

Relativamente ao efeito da secagem sobre as propriedades das duas variedades de pêras pode verificar-se que esta origina uma ligeira perda de componentes minerais. Por outro lado, a secagem produz um considerável aumento da acidez no fruto e uma diminuição, ainda que pouco significativa, da concentração dos açúcares livres presentes.

A secagem originou ainda uma alteração das propriedades de textura da polpa da pêra S. Bartolomeu, e os resultados mostram que a pêra secada apresenta uma dureza inferior à da fresca, o que reflecte a necessidade de uma força de menor intensidade para comprimir a pêra secada na boca entre os molares. A menor firmeza dos tecidos da polpa da pêra secada mostra que esta é mais deformável do que a pêra em fresco, isto é, aplicando a mesma força por unidade de área obtém-se uma maior deformação elástica para a pêra secada.

A polpa da pêra de S. Bartolomeu foi também analisada quanto à composição em açúcares dos polissacarídeos constituintes do material das paredes celulares. Os componentes principais do material das paredes celulares da polpa da pêra em fresco são a Glc, a Ara, a Xyl e o HexA. Os resultados da análise da glucose não-celulósica evidenciam que a maior parte da Glc é proveniente da celulose e que possivelmente a Xyl detectada é maioritariamente originária de xilanas. Os valores elevados de Glc e Xyl em comparação com outros frutos é devido provavelmente à presença de xilanas associadas com as paredes celulares secundárias das células de esclerócitos que conferem à polpa uma textura "arenosa". A análise da composição em açúcares do material das paredes celulares mostrou também que com a secagem houve uma maior solubilização e/ou perda dos polissacarídeos das paredes celulares ricos em Ara, Gal, HexA e Glc. Estas alterações dos polissacarídeos

pode ter implicações ao nível da integridade da matriz das paredes celulares e contribuir para a perda de firmeza e maior elasticidade, como determinado pela análise de textura.