

IV Simpósio Nacional dos Frutos Secos



17 a 19 de Junho | Castelo Branco

**Auditório Virgílio Pinto de Andrade
Escola Superior Agrária (IPCB)**



Ficha Técnica:

Título: IV Simposio Nacional dos Frutos Secos

Editor: Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)

Autor: vários

Impressão: Casa de trabalho – Patrono de Santo António

Coordenação: Albino Bento e Márcia Silva

Tiragem: 150 exemplares



IV Simpósio Nacional de Frutos Secos

IV Simpósio Nacional de Frutos Secos

ENTIDADES ORGANIZADORAS:

Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos (CNCFS)

Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)

COMISSÃO ORGANIZADORA:

Albino Bento (CNCFS/IPB/More CoLAB)

Alexandre Chaves (CNCFS/CM Bragança)

Ana Paula Ramos (SCAP/ISA)

Celestino Almeida (IP Castelo Branco)

Cristina Domingues (CNCFS/Companhia do Lucriz)

José Coutinho (IP Castelo Branco)

Rosalina Marrão (CNCFS)

Santiago Fernandez (CNCFS)

José Júnior (CNCFS)

Márcia Silva (SCAP/INIAV)

APOIO INSTITUCIONAL:

Instituto Politécnico de Bragança (IPB)

Instituto Politécnico de Castelo Branco (IPCB)



Torra de Avelãs: Impacto na Qualidade e Potencial Industrial

Ana Cristina Ferrão¹, Raquel P. F. Guiné¹, Marco Silva², Paula M. R. Correia¹

¹Instituto Politécnico de Viseu, CERNAS-IPV Centro de Investigação, Portugal

²NOVA Faculdade de Ciências e Tecnologia, LAQV REQUIMTE, Caparica, Portugal

Este trabalho avaliou o efeito da torra (125 °C/15 min; 125 °C/30 min; 145 °C/15 min; 145 °C/30 min; 165 °C/15 min; 165 °C/30 min; 185 °C/15 min; 200 °C/5 min) em diferentes propriedades físico-químicas e sensoriais (pánel de consumidores) de três cultivares de avelã: Grada de Viseu, Tonda de Giffoni e Butler.

O teor de humidade e da atividade da água diminuíram com o aumento da intensidade térmica, variando, respetivamente, entre $0,32 \pm 0,05$ e $5,72 \pm 0,06$ g/100 g e $0,18 \pm 0,02$ e $0,60 \pm 0,00$. A torra induziu alterações no perfil de ácidos gordos, com tendência para diminuição dos ácidos gordos polinsaturados (PUFA), particularmente o ácido linoleico. A razão, ácidos gordos insaturados/saturados (UFA/SFA), apresentou uma ligeira diminuição em condições mais severas, indicando possíveis fenómenos de degradação térmica e de oxidação. Estas alterações têm implicações tanto na estabilidade do produto durante a armazenagem como no seu valor nutricional. Para os binómios 185 °C/15 min e 200 °C/5 min, os valores de K232 eram superiores a 2,5, sugerindo um estado de oxidação avançado e, conseqüentemente, uma perda de qualidade.

Em termos sensoriais, as condições 165 °C/15 min maximizaram os atributos positivos, como aroma a torrado, crocância e aceitabilidade global, tendo sido a variedade Tonda di Giffoni a mais apreciada.

Este estudo mostrou que o melhor binómio temperatura/tempo foi de 165 °C/15min.

Palavras-chave: Avelãs, cultivares, torra, propriedades físico-químicas, atributos sensoriais

Agradecimentos: Gostaríamos de agradecer à Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT), ao Centro de Investigação CERNAS e ao Instituto Politécnico de Viseu, bem como ao LAQV/REQUIMTE da Faculdade de Ciências e Tecnologia da NOVA, pelo seu apoio. Este trabalho foi financiado pela Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT), bolsa de doutoramento 2021.06088.BD, com fundos do Orçamento do Estado e do Orçamento



Comunitário através do Fundo Social Europeu da União Europeia, assim como pelo apoio financeiro concedido ao Centro de Investigação em Recursos Naturais, Ambiente e Sociedade — CERNAS (UIDB/0681/2025).



Media Partner

