

## **Tecnologia vinagreira: divulgação do projecto de I&DT para o desenvolvimento de novos produtos vinagreiros na ESAS**

LARANJEIRA, C.M.; RIBEIRO, M.F.; HENRIQUES, M.; OLIVEIRA, M.A.; LIMA, M.G.; DIOGO, M.J.; RUIVO, P.L.; RIBEIRO, A.T.; TRINDADE, C.; CARVALHO, J.; FARO, M.C. & TORGAL, I.

Instituto Politécnico de Santarém, Escola Superior Agrária, 2001-904 Santarém

“Vinagre” é obtido por dupla fermentação alcoólica e acética de substâncias de origem agrícola (**EN 13188:2000**). A sua aptidão tecnológica, permite também desenvolver produtos compostos, com novas sensações e funcionalidades. Portugal detém cerca de 2% da produção vinagreira da UE, mas as preocupações com a saúde e a procura do mercado *gourmet* faz acreditar num potencial de crescimento. O projeto propõe o desenvolvimento de produtos que introduzam nobreza e valor, aproveitando matérias-primas com potencial de aplicação e processos incomuns na indústria vinagreira, como aromatização múltipla e conservação de frutos em vinagre<sup>1,2</sup>. Articularam-se ensaios tecnológicos, analíticos e provas sensoriais, harmonizando frutos (íntegros/cortados/sumos), plantas aromáticas e especiarias, com vinagres simples (vínicos, de sidra, fruta, arroz, álcool) ou em mistura (usando licores, diferentes tipos de vinagre ou seus extractos). Criaram-se dois vinagres vínicos com adições (branco com mirtilo e tinto Touriga Nacional com mel e especiarias) e dois vinagretes aromatizados (de laranja, de *physalis*). Desenvolveu-se a tecnologia de picklagem *fresh pack* (não fermentativa), adaptando a picklagem de hortícolas à conservação de frutos doces. Adequou-se, por produto, um conjunto variável de operações: pré-salga, edulcoração, aromatização/especiação, *blending*, aditivação (E300, E330; E414; E509), tratamento térmico. Desenvolveram-se cinco pickles agriçoces: pêra-abacaxi, pêra “bêbeda” e de *physalis* (simples, com murta ou mirtilo)<sup>1,2,3,4</sup>. No plano físico-químico analisaram-se protótipos e padrões e no microbiológico, grupos microbianos associados à qualidade e segurança (de matrizes/adições). Todos os protótipos cumprem os requisitos de estabilidade (pH<5; acidez>3,6%). Possuem, em comum, inovação e conveniência: novos produtos, com longo tempo de vida de prateleira, são alternativas para a preservação de frutos caros/sazonais/excedentários. Os *pickles* têm dupla utilização: consumo da fruta e da infusão, como vinagre-de-mesa. A análise financeira destaca a viabilidade económica e sua adaptabilidade à indústria existente<sup>1,2</sup>. Presentemente, estão em desenvolvimento produtos vinagreiros com tâmara e vinagres licorosos.

**Palavras-chave:** Vinagre, vinagrete, pickles, frutos, aromatização