

Conserva de fruta *fresh pack* agri-doce, em vinagre de arroz aromatizado

*Cristina Laranjeira**, M^a Fernanda Ribeiro, Carlos P. Trindade, M^a Gabriela Lima, Marília Henriques, M^a José Diogo, Paula Ruivo, Ana T. Ribeiro, José M. Carvalho

Departamento de Tecnologia Alimentar Biotecnologia e Nutrição, Instituto Politécnico de Santarém, Escola Superior Agrária, Santarém, Portugal

*cristinamaria.laranjeira@gmail.com; cristina.laranjeira@esa.ipsantarem.pt

A conservação de vegetais em vinagre é um processo de *picklagem* não fermentativo (*fresh pack*) equivalente à tradicional fermentação láctica e organolepticamente muito semelhante [1]. A aptidão tecnológica do vinagre (solvente, extractiva, desinfectante/inoculante) permite criar, através da maceração de plantas, especiarias, etc, uma infusão (líquido de cobertura) selectivamente enriquecida, com novas sensações e/ou funcionalidades [2]. Com vinagres simples de fermentação submergida, desenvolveu-se um protótipo, adaptando a *picklagem fresh* de hortícolas a frutos doces, articulando ensaios tecnológicos, laboratoriais e provas sensoriais [3]. Formularam-se 36 combinações de vinagre (vínicos, sidra, fruta, arroz, álcool) e frutos (pêra, maçã, pêssego, abacaxi), optando-se pelo *mix* abacaxi-pêra e vinagre de arroz na cobertura. Delineou-se uma conserva agri-doce aromatizada (com frutose, pimentas, canela, baunilha e poejo). Testaram-se variantes tecnológicas da *picklagem*: doce vs salmoura prévia; branqueamento vs antioxidante; com/sem pasteurização final. No plano físico-químico analisaram-se protótipos e padrões e no microbiológico, pesquisaram-se grupos microbianos associados à qualidade e segurança (matriz/aditivos). Pré-salga, adição de antioxidante (E300) e de agente de endurecimento (E509), revelaram-se fulcrais na qualidade do produto. Na conserva, os frutos exibem aspecto brilhante e textura firme; na infusão, o aroma e gosto revela-se harmonioso e *sui generis*, com notas de especiarias e poejo. Concebido como produto *gourmet* para a *Nova Cozinha*, pretendeu-se *inovação e conveniência*: produto novo no mercado, adaptável à indústria já existente e economicamente viável, possui uma dupla utilização, já que uma vez consumidos os frutos, o líquido usa-se como vinagre de mesa (aptidão não usual em *pickles*) [3].

Agradecimentos:

Agradece-se aos estudantes da ESAS envolvidos no projecto: Ana Boleto, Ana Menino, Ana Silva, Inês Fernandes, Natália Fernandes e Rui Carreira.

Referências:

- [1] C. Laranjeira. Introdução monográfica à indústria vinagreira. 1998, Lisboa: UTL, Portugal. 576p. Dissertação de Mestrado
- [2] C. Laranjeira, et al. XVII Encontro Luso-Galego de Química. 2011, AMA-07, 75. Pontevedra, Novembro. Comunicação oral
- [3] C. Laranjeira, et al. SIAG, Agro Food iTech by Rede INOVAR. Catálogo de Tecnologias, 2012, 49. Santarém, 28-29 de Março. *Brokerage*