



Congresso Nacional das
Escolas Superiores Agrárias

14 e 15 de novembro de 2019

Escola Superior Agrária de Viseu | IPV



Livro de Resumos



Ficha Técnica

Título: Livro de resumos do III Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

Editores: Comissão organizadora do III Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

Data: 14 e 15 de novembro de 2019

Local: Instituto Politécnico de Viseu



Programa

Quinta-feira, 14 de novembro de 2019 (manhã)

	Aula Magna	Auditório Pequeno
09h:00	Sessão de Abertura	
09h:30	Sessão Inaugural	
10h:00	Palestrante Convidado- Prof. Arlindo Cunha	
11h:00	Pausa para café	
11h:30	Sessão I: mesa redonda de Agronomia Moderador: Eng.º Jorge Carreira	Sessão II: Mesa Redonda de Ambiente e Recursos Naturais Moderadora: Eng.ª Adelina Martins
11h30-11h40	Exigências térmicas, precocidade e duração de estados fenológicos de variedades portuguesas de oliveira Lopes E, Rodrigues FM, Carvalho GP, Conceição LA, Peixe A, Alarcon MV e Salguero J	Pegada hídrica – um contributo para a sustentabilidade da fileira vitivinícola Saraiva A, Egipto R, Presumido P, Jorge C, Parezan S, Amaral A, Ribeiro AC, Ferreira A, Gonçalves A, Grifo A, Oliveira A, Paulo A, Ribeiro A, Rodrigues G, Mamede H, Mira H, Silvestre J, Ferreira L, Dias I, Feliciano M, Silva PO, Ramôa S e Oliveira M
11h40-11h50	Gestão agrónómica inteligente do cultivo de cevada dística com base no uso de imagens de satélite ndvi e de medidores de clorofila Ferro Palma J, Sampaio M, Tomaz A, Dôres J, Patanita MI, Guerreiro I, Penacho J, Patanita M e Regato M	Avaliação de risco de compostos farmacêuticos em ribeiras afluentes ao reservatório de Alqueva (sul de Portugal). Palma P, Fialho S, Lima A, Novais MH, Costa MJ, Monllor-Alcaraz L, Guillem-Argiles N, Perez S, Barcelò D e Alda ML
11h50-12h00	Melhorar a gestão da água em regadio para promover o desenvolvimento rural - ação de grupo operacional no vale do Lis Gonçalves J	Sobre a importância das Unidades de Investigação e Desenvolvimento financiadas pela FCT na afirmação das Instituições de Ensino Superior Politécnicas. O caso do CERNAS. Ferreira AD, Rodrigues AM, Guiné R, Costa R, Dias-Ferreira C, Cunha MJ e Oliveira F
12h00-12h10	Efeito do compostado de bagaço de azeitona na produção e teor de proteína bruta da forragem de azevém Carneiro J, Horta C, Veloso A, Soto J, Almeida C, Nunes J e Andrade L	Uso eficiente da água em instalações agro-pecuárias Pereira J
12h10-12h20	Avaliação do comportamento hídrico de castas portuguesas na região do Dão Rodrigues P	Avaliação da remoção de fósforo em leitos de macrófitas de escoamento sub-superficial horizontal (LM-ESSH) Mesquita C, Albuquerque A e Amaral
12h20-13h30	Discussão	Discussão
13h30-14h30	Almoço	





Sexta-feira, 15 de novembro de 2019 (manhã)

	Aula Magna	Auditório Pequeno
9h00-10h00	Palestrante convidado – Prof. Raquel Guiné	
10h00-10h30	Pausa para café	
10h30	Sessão III: Mesa redonda de Ciência e Tecnologia Alimentar Moderadora: Eng.ª Ondina Afonso	Sessão IV: Mesa redonda de Ciência Animal Moderadora: Eng.ª Fermelinda Carvalho
10h30-10h40	Agrio et emulsio - development of a “drunk” pickles with sweet potato Laranjeira C, Ribeiro R, Lima M e Henriques M	Efeito do ano sobre a resposta reprodutiva de cabras Serrana à aplicação de um tratamento progestagénico curto e eCG Quintas H, Mateus O, Maurício R, Correia T, Álvaro A e Valentim R
10h40-10h50	Avaliação da eficiência da produção de concentrados proteicos de sorrelho de ovelha e soro de cabra por ultrafiltração/diafiltração Macedo A, Azedo D, Monteiro J, Legendre S, Santos M e Pereira C	Estudo de indicadores de qualidade do presunto do porco Bísaro Rodrigues R, Araújo JP, Cerqueira J e Pires P
10h50-11h00	Hidroxitirosol e tirosol em azeites de montanha Gouveia C, Vitorino C e Peres F	Mortalidade de vitelos filhos de vacas alentejanas e mertolengas no distrito de Portalegre Santos R, Pereira L, Minas M, Costa L, Carvalho MG, Caetano MC e Neves J
11h00-11h10	Utilização de soro de vaca concentrado por ultrafiltração na produção de requeijão enriquecido com probióticos Marnotes N, Pires A, Bella A, Gomes D, Henriques M e Pereira C	Avaliação histopatológica em frangos submetidos a diferentes tratamentos para reduzir as emissões de amoníaco Vala H, Garcia C, Almeida JM, Oliveira J, Trindade H, Pereira JL e Alves A
11h10-11h20	Estabilidade oxidativa (Rancimat) de azeite virgem extra proveniente de cinco variedades portuguesas de azeitona Pacheco- Carvalho G, Lopes E, Mondragão-Rodrigues F, Conceição L, Peixe A, Martínez-Cañas M e Casas JS	Impacto do manejo de baixo stress na eficiência do manejo de bovinos de engorda Pires J, Bastos D e Gomes A
11h20-12h30	Discussão	Discussão
12h30	Sessão de painéis	
13h30-14h30	Almoço	





COMUNICAÇÕES ORAIS





AGRIO ET EMULSIO - DEVELOPMENT OF A “DRUNK” PICKLES WITH SWEET POTATO

CRISTINA LARANJEIRA, RUBEN RIBEIRO, MARIA LIMA, MARÍLIA HENRIQUES

Department of Food Technology, Biotechnology and Nutrition, Polytechnic Institute of Santarém - ESAS, Quinta do Galinheiro, Santarém, Portugal.

Abstract: *Agrio et Emulsio* project (POCI-01-0145-FEDER-023583) presents a proposal in Food Design & Technology, in the areas of vinegar products and food emulsions. In *Agrio* line, one of the goals was the development of new products by non-fermentative prototyping, using vinegar and sweet potato cultivars (*Ipomoea batatas*) as main ingredients. Articulating technological, analytical (physical-chemical, rheological, microbiological) and sensory tests, and inspired by the Mediterranean gastronomy and the traditional Portuguese recipe of “drunk” pears in red wine, a sweet and sour “drunk” pickle with orange sweet potato (*Bauregard*) has been developed by fresh pack pickling technology (without fermentation), using a spicy red wine vinegar (6% total acidity), with cinnamon and black pepper, sweetened with brown sugar and enriched with Gin. The panel of tasters preferred a pasteurized prototype (95°C, 12min30s), where sweet potato cut into cubes (1cm³) were previously salted in brine (90min); two additives (E300, E509) were also used. The final prototype was submitted to stability tests to evaluate the shelf life; critical variables were controlled (pH, total acidity, total soluble solids), as well as microbiological control, texture control and color CIE L*a*b*. It was verified that the determinant parameter for the shelf life estimate was hardness; therefore, by application of the “two-thirds” rule, it was estimated that the validity of this product would be 3 months and 10 days.

Keywords: Pickles; Sweet potato; Vinegar; Shelf life

Acknowledgments: The authors acknowledge the sponsor of the Programa Operacional Competitividade e Internacionalização [Operational Program Competitiveness and Internationalization] and Programa Operacional Regional de Lisboa [Regional Operational Program of Lisbon], in the ERDF component. The authors also thank the partner companies VGT-Portugal and MVPGin, Drinks and Food, Lda. Special thanks to all the students involved in the project.

