

IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

3 e 4 de novembro de 2022

SANTARÉM



INVESTIGAÇÃO & INOVAÇÃO AGRÁRIA:
UM CONTRIBUTO PARA A VALORIZAÇÃO TERRITORIAL



Livro de resumos do
IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias



FICHA TÉCNICA

TÍTULO: Livro de resumos do IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

EDITORES: IPSantarém
Comissão organizadora do IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

DATA: 3 e 4 de novembro de 2022

LOCAL: Instituto Politécnico de Santarém | Escola Superior Agrária

ISBN: 978-989-53919-1-2

[7394] OS SISTEMAS AGROFLORESTAIS DE SUCESSÃO EM PORTUGAL: POTENCIALIDADES NO FUTURO DA AGRICULTURA BIOLÓGICA	88
[3679] OTIMIZAÇÃO DA EXTRAÇÃO DE DNA PARA AVALIAÇÃO DA BIODIVERSIDADE DA ESPÉCIE ARBUTUS UNEDO E DETEÇÃO DE FUNGOS MICORRÍZICOS RADICULARES	89
[7214] POTENCIAL DE <i>PENICILLIUM COMMUNE</i> NO CONTROLO DA GAFA DA OLIVEIRA.....	90
[482] PROJETO DEMAIN - RUMO À TRANSIÇÃO AGROECOLÓGICA EM VITICULTURA	91
[3425] A APOSTA NA COCRIAÇÃO DE INOVAÇÃO PARA A CRIAÇÃO DE VALOR ECONÓMICO E SOCIAL EM MEIO RURAL	92
[5212] PROJETOS GESCERTOLIVE E OLEAVALOR. CONTRIBUTOS PARA A VALORIZAÇÃO DAS VARIEDADES DE OLIVEIRA PORTUGUESAS	93
[2713] QUINTA DO JUNCAL: GERIR O OLIVAL DO FUTURO.....	94
[8506] RESÍDUOS AGROALIMENTARES: CONTRIBUTO PARA UMA PRODUÇÃO HORTÍCOLA SUSTENTÁVEL.....	95
[4931] RESPOSTA DA CULTURA DA ALFACE À APLICAÇÃO DE TRÊS PRODUTOS COMPOSTADOS À BASE DE RESÍDUOS DA INDÚSTRIA DE HORTOFRUTÍCOLAS.....	96
[5623] SEAWEED EXTRACTS IN LETTUCE SEED AND PLANT DEVELOPMENT	97
[6435] TRIAGEM DE ISOLADOS BACTERIANOS PARA IDENTIFICAR AGENTES DE CONTROLO BIOLÓGICO CONTRA <i>COLLETOTRICHUM ACUTATUM</i>	98
[8457] USE OF <i>CHLORELLA VULGARIS</i> AND <i>ULVA LACTUCA</i> AS BIOSTIMULANT AND BIOFERTILIZERS ON LETTUCE	99
[7291] UTILIZAÇÃO DE ANÁLISE DE IMAGEM DIGITAL NA CARACTERIZAÇÃO DE TOMATE (<i>SOLANUM LYCOPERSICUM</i>) BIOFORTIFICADO	100
[4164] VALIDAÇÃO DE UM FLUORÍMETRO PORTÁTIL E DETEÇÃO REMOTA NA GESTÃO DE UM OLIVAL EM SEBE	101
[8820] VALIDAÇÃO DO MODELO DE PARASITAÇÃO DE <i>Phelipanche ramosa</i> (L.) Pomel (RABO-DE-RAPOSA) NA CULTURA DE TOMATE DE INDÚSTRIA.....	102

ALIMENTAR | ORAIS 103

Sessão 1: INOVAÇÃO E VALORIZAÇÃO 104

[6499] PROJETO ERASMUS+ - ETHICAL FOOD ENTREPRENEURSHIP: DESENVOLVIMENTO DE UM GUIA PARA EDUCADORES EM INOVAÇÃO DE ALIMENTOS ÉTICOS.....	105
[7689] ESTUDO COMPARATIVO SOBRE O CONSUMO DE PRODUTOS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS EM PORTUGAL E NA TURQUIA DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19	106
[4407] UTILIZAÇÃO DE BAGAÇO DE AZEITONA NA ALIMENTAÇÃO DE PORCOS BÍSARO. EFEITO NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS E SENSORIAIS DO MÚSCULO <i>LONGISSIMUS</i>	107
[9454] EFEITO DA ÉPOCA DE CAPTURA, ADIÇÃO DE TRANSGLUTAMINASE E DE FIBRA DE GLUCOMANANO NAS PROPRIEDADES FÍSICAS DE FIAMBRES DE ROBALO DE AQUACULTURA.....	108
[2859] GLUTEN-FREE BREADS: NUTRITIONAL, RHEOLOGICAL AND TEXTURAL PROFILE	109

[9534] PRODUÇÃO DE FARINHA DE LARVAS E PUPAS DE ZÂNGÃO	110
[5589] NUTRITIONAL COMPOSITION, BIOACTIVITY AND MICROBIOLOGICAL STABILITY OF BEE BREAD DURING THE PRESERVATION PROCESS.....	111
[4882] EXTRATOS DE BORRAS DE CAFÉ PARA A PRODUÇÃO DE HIDROGÉIS COM ATIVIDADE BIOATIVA.....	112

Sessão 2: INOVAÇÃO E VALORIZAÇÃO EM HORTOFRUTÍCOLAS..... 113

[1135] COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ANTIMICROBIANA DA FRAMBOESA VERMELHA.....	114
[3104] VALORIZAÇÃO DE FRUTOS SILVESTRES AUTÓCTONES NO ALTO MINHO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO MEDRONHO (<i>ARBUTUS UNEDO L.</i>).....	115
[6864] SUBPRODUTOS DE ABÓBORA COMO FONTE DE CONSERVANTES NATURAIS PARA APLICAÇÃO ALIMENTAR	116
[9583] DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA: UMA TECNOLOGIA EMERGENTE APLICADA À FILEIRA HORTOFRUTÍCOLA	117
[5530] APLICAÇÃO DE REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS EM CASTANHA (<i>Castanea sativa</i>): EFEITO NAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS	118
[3163] ANÁLISE DOS PRINCIPAIS PARÂMETROS DE QUALIDADE EM VINHOS OBTIDOS DE CASTAS MINORITÁRIAS DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES.....	119
[8719] ESTABELECIMENTO DE GRUPOS HOMOGÊNEOS DE EXEMPLARES DE OLIVEIRAS CENTENÁRIAS ATRAVÉS DE PARAMETROS MORFOLÓGICOS DE FRUTOS E ANÁLISE SENSORIAL E ESPECTROSCOPIA FTIR DOS AZEITES	120
[3277] ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE AZEITES DAS DOP “TRÁS-OS- MONTES”, “BEIRA INTERIOR” E “ALENTEJO INTERIOR”: ESTUDO COMPARATIVO	121
[1713] COMPOSIÇÃO EM ÁCIDOS GORDOS E FENÓIS TOTAIS DE AZEITES DE CULTIVARES TRADICIONAIS PORTUGUESAS.....	122

ALIMENTAR | POSTERS..... 123

[7978] 16S rRNA SANGER SEQUENCING OF MICROBIAL POPULATION DIVERSITY FROM PORTUGUESE FERMENTED SAUSAGE - ALHEIRA.....	124
[5816] APLICAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS NA CONSERVAÇÃO DE CEREJAS CV. SUMMIT.....	125
[7014] A PELE DE PRATA DO CAFÉ COMO FONTE DE COMPOSTOS BIOATIVOS.....	126
[3073] ALTERAÇÕES NA ADESAO À DIETA MEDITERRÂNICA ANTES E DEPOIS DO CONFINAMENTO POR COVID-19	127
[8539] ANÁLISE DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DOS PRATOS COMPOSTOS PRESENTES NA TABELA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS PORTUGUESA.....	128
[3793] ASSOCIAÇÕES ENTRE SUSTENTABILIDADE E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NUMA POPULAÇÃO PORTUGUESA	129
[5552] AVALIAÇÃO DA TEXTURA DE AZEITONAS DE MESA DE OLIVEIRAS CENTENÁRIAS SUJEITAS A CURA NATURAL	130
[7284] AZEITES AROMATIZADOS: UMA ABORDAGEM DE MERCADO	131
[5425] “BETTER-FOR-YOU” BREAD: FROM FUNCTIONALITY TO SALT REDUCTION...	132
[8231] BIO-CHEMICAL COMPOSITION OF DIFFERENT ONION LANDRACES FROM GREECE.....	133

ALIMENTAR | ORAIS



ALIMENTAR | ORAIS

Sessão 2: INOVAÇÃO E VALORIZAÇÃO EM HORTOFRUTÍCOLAS



[9583] DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA: UMA TECNOLOGIA EMERGENTE APLICADA À FILEIRA HORTOFRUTÍCOLA

SARA SOUSA¹, M. GABRIELA BASTO DE LIMA^{2,3*}, DÉLIO RAIMUNDO⁵, ANA NEVES^{2,3}, MARÍLIA HENRIQUES^{2,3}, ADELAIDE OLIVEIRA^{2,3}, MARGARIDA OLIVEIRA^{2,3,4}

¹Escola Superior Agrária, IPSantarém.

²Escola Superior Agrária, UI_IPS, IPSantarém.

³Centro de Investigação em Qualidade de Vida, IPSantarém.

⁴Linking Landscape, Environment, Agriculture and Food Research Centre, ISA, ULisboa.

⁵CAMPOTEC - Comercialização e Consultadoria em Hortofrutícola, Torres Vedras.

*maria.lima@esa.ipsantarem.pt

Resumo: Os atuais padrões de produção e de consumo pouco sustentáveis são um dos motores para a implementação de uma estratégia de Bioeconomia. A indústria hortofrutícola produz quantidades de subprodutos e resíduos cuja valorização, através da inovação, potencia a criação de novos produtos e processos produtivos.

O objetivo deste trabalho foi o desenvolvimento de novos produtos alimentares desidratados a partir de subprodutos hortofrutícolas, abóbora e curgete, utilizando a tecnologia de desidratação osmótica (DO), mergulhando o alimento numa solução osmótica (SO). Este pré-tratamento antecede a secagem convectiva, por remoção parcial da água sem danificar o alimento, mantendo a sua qualidade e segurança.

Etapas à escala laboratorial: 1) Seleção da SO. 2) Determinar proporção subproduto/SO. 3) Parâmetros do processo: Atividade da água; Teores de humidade inicial e final; Perda de peso; Perda de água.

Os resultados mais promissores para todos os parâmetros do processo corresponderam a SO (NaCl) 2% e 3% (m/m).

Etapas da escala piloto: 1) Produção - 2 cubas de 50 L, com termostato e temporizador, os produtos foram mergulhados na SO NaCl 2% (m/m), a 40 °C e 4 h; 2) Ensaio para avaliação de parâmetros microbiológicos na matéria-prima, ao longo do processo e estabilidade até aos 6 meses após a produção. Decorrem ensaios de estabilidade que terminarão em novembro no caso da curgete desidratada, e em fevereiro no caso da cenoura desidratada. Com os produtos desenvolvidos pretende-se dar resposta a desafios reais da agroindústria, valorizando matérias-primas biológicas e reposicionando a cadeia de valor agroalimentar nacional.

Palavras-chave: bioresíduos; desenvolvimento de novos produtos; desidratação osmótica; produtos hortofrutícolas; solução osmótica; valorização de subprodutos.

Agradecimentos: O estudo foi financiado através do projeto BIOMA POCI- 01-0247-FEDER-046112. Os autores agradecem à FCT - Fundação para a Ciência e Tecnologia, I.P., no âmbito do projeto UID/AGR/04129/2020 (LEAF) e UID/CED/04748/2016 (CIEV).

