



---

PORTO, 8 A 11 DE MAIO 2001

# Qualidade, Segurança & Inovação

Actas do 5º Encontro de Química de Alimentos

---

Universidade Católica Portuguesa  
Escola Superior de Biotecnologia

Sociedade Portuguesa de Química

**APOIOS:**

Programa Operacional Ciência, Tecnologia,  
Inovação (Quadro Comunitário de Apoio III)  
FCT (Fundação para a Ciência e Tecnologia),  
no âmbito do Programa FACC  
(Fundo de Apoio à Comunidade Científica)

## **Ficha Técnica**

---

Livro de Actas do 5º Encontro de Química de Alimentos

**Editores:** Prof. F. Xavier Malcata  
Prof. F. Javier Carballo

**ISBN:** 972-98476-2-2

**Coordenação e Revisão:** Manuela Pascoal

**Design e Composição Gráfica:** Kai Sprecher - Serviços de Edição da ESB/UCP

**Impressão:** Orgal Impressores

**Depósito Legal:** 000 000 000 000 000 000

**Tiragem:** 500 exemplares

---

Esta publicação reúne as comunicações apresentadas no 5º Encontro de Química de Alimentos, sob a forma de Conferências, Comunicações Orais e em Painel.

A aceitação das comunicações foi feita com base nos resumos apresentados; o texto integral que aqui se apresenta é da inteira responsabilidade dos respectivos autores.

## Pectinmethylesterase and polyphenoloxidase activities in “Rocha” pear after controlled atmosphere storage

**Galvis Sánchez A. C. and Miranda Bernardo de Morais A. M.**

Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa  
Rua Dr. António Bernardino de Almeida, 420-072 PORTO, Portugal

---

Pectinmethylesterase (PME) and polyphenoloxidase (PPO) activities were evaluated in pear (cv. Rocha) after nine months of storage in controlled atmosphere (CA) in order to select the composition, which could maintain the quality of the fruits, after long storage. Among the conditions tested, 2 % O<sub>2</sub>+1.5 % CO<sub>2</sub> seemed to be the best since PME activity was reduced just after removal from CA storage and became higher than the other conditions along the time of exposure to room temperature. Both PME and PPO seemed to be good indicators of the effects that different storage atmosphere compositions may have on ‘Rocha’ pear.