
XIII EQA

PORTO

14-16 SETEMBRO



LIVRO de **RESUMOS**

13º Encontro de Química dos Alimentos

**Disponibilidade, valorização e inovação:
uma abordagem multidimensional dos alimentos**

Livro de Resumos

**Sociedade Portuguesa de Química
Divisão de Química Alimentar**

**Fundação Dr. António Cupertino de Miranda
14 a 16 de Setembro de 2016**



Ficha Técnica

Título

13º Encontro de Química dos Alimentos

Direção de produção

M. Beatriz P.P. Oliveira

João C.M. Barreira

Coordenação de conteúdos

Ana Vinha

Anabela Costa

Antónia Nunes

Filipa Pimentel

Francisca Rodrigues

Isabel Mafra

Joana Costa

Joana Santos

João C.M. Barreira

M. Beatriz P.P. Oliveira

Rita Alves

Edição

Sociedade Portuguesa de Química

Tiragem

200 exemplares

ISBN 978-989-8124-14-2



Setembro de 2016

Esta publicação reúne os resumos das comunicações apresentadas no 13º Encontro de Química dos Alimentos. Todas as comunicações orais e em painel foram avaliadas pela Comissão Científica do Encontro.

CP125	LOTES NORMAIS E DE RESERVA DE HORTELÃ-VULGAR: COMPOSIÇÃO FENÓLICA E PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES DAS INFUSÕES	175
	Ingride Rita, Carla Pereira, Lillian Barros, Celestino Santos-Buelga, Isabel C.F.R. Ferreira carlap@ipb.pt	
CP126	MASSAS FRESCAS DE LEGUMINOSAS FRAMA	176
	Francisco Fernandes, Manuel Dias, André Gerardo, Diego Rojas, Nelson Félix andre.gerardo@hotmail.com	
CP127	SENSORY ANALYSIS OF SOY BEVERAGE WITH GREEN BANANA FLOUR INTENDED FOR CHILDREN WITH ACUTE DIARRHEA	177
	L.M. Coelho, E.W. Menezes layllanutri@gmail.com	
CP128	PROBIOTIC YOGHURT WITH <i>LEUCONOSTOC CITREUM</i>: AN EXOPOLYSACCHARIDE PRODUCING STRAIN WITH IMMUNOMODULATING PROPERTIES	178
	Marina F.P. Domingos-Lopes, Paul R. Ross, Catherine Stanton, Célia C.G. Silva marina.fp.lopes@uac.pt	
CP129	LIPHILICITY PARAMETERS AND ANTIOXIDANT FEATURES OF MALVIDIN-3-GLUCOSIDE-FATTY ACID DERIVATIVES	179
	Marta Guimarães, Luis Cruz, Victor de Freitas, Nuno Mateus lmncruz@gmail.com	
CP130	EFFECT OF HYDROCOLLOIDS ON THE PROPERTIES OF A VEGETABLE MEAT-FREE HAM	180
	Catarina Magalhães, Susana Rocha, Renato Paralvas, Rosa Alves, Rita Pinheiro ritapinheiro@estg.ipvc.pt	
CP131	EFFECT OF DRYING TEMPERATURE ON TEXTURE, MOISTURE AND SENSORIAL PROPERTIES OF NO SUGAR, GLUTEN- AND LACTOSE- FREE CEREAL BARS	181
	Vanessa Martins, Rui Alves, Rita Pinheiro ritapinheiro@estg.ipvc.pt	
CP132	DESENVOLVIMENTO DE UM <i>MUFFIN</i> COM FARINHA DE CHÍCHARO, SEM GLÚTEN E TEOR LIPÍDICO REDUZIDO	182
	Joana Dinis, Miguel Novo, Patrícia Correia, Vânia Ribeiro vania.ribeiro@ipleiria.pt	
CP133	ESSENTIAL OILS ENCAPSULATED IN CYCLODEXTRINS AND FRESH AROMATIC PLANTS APPLIED TO DAIRY PRODUCTS	183
	S.M.D. Santos, A. Moreira da Silva, M.E. Pintado sandiassan@gmail.com	
CP134	DESIDRATAÇÃO DE QUEIJO POR AR QUENTE, LIOFILIZAÇÃO E MICRO-ONDAS	184
	Ana Rita C. Pinho, Fernanda R. Assis, Ana Paula Peres, Manuela E. Pintado, Alcina M. M. B. Morais fernanda_ea@live.com	
CP135	CHARACTERIZATION OF ALMOND OILS FROM SPANISH CULTIVARS	185
	A. Rabadán, M. Álvarez-Ortí, R. Gómez, C.M. Gómez-Cantó, J.E. Pardo manuel.alvarez@uclm.es	
CP136	CHEMICAL COMPOSITION AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF CAROB FLOURS FROM <i>CERATONIA SILIQUA</i> AND <i>PROSOPIS ALBA</i> SPECIES	186
	B. Carbas, S. Pathania, M.V. Salinas, C. Serrano, J.A. Passarinho, M.C. Puppo, C.P. Ricardo, C. Brites brunainiav@gmail.com	

DESIDRATAÇÃO DE QUEIJO POR AR QUENTE, LIOFILIZAÇÃO E MICRO-ONDAS

Ana Rita C. Pinho¹, Fernanda R. Assis¹, Ana Paula Peres², Manuela E. Pintado¹, Alcina M.M.B. Morais¹

¹*Universidade Católica Portuguesa, CBQF - Centro de Biotecnologia e Química Fina – Laboratório Associado, Escola Superior de Biotecnologia, Rua Arquiteto Lobão Vital, Apartado 2511, 4202-401 Porto, Portugal*

²*BEL SA, R. Vale, 3730 Vale de Cambra, Portugal
fernanda_ea@live.com*

O presente trabalho teve como objetivo o estudo da desidratação de queijo magro, através de vários métodos, nomeadamente por ar quente, liofilização e micro-ondas, no sentido de avaliar qual dos métodos de secagem seria mais vantajoso para a criação de um novo produto (*snack* de queijo).

Para os três processos de desidratação referidos foram utilizadas temperaturas, potências e tempos diferentes. O tempo de secagem foi otimizado para que a atividade da água final do produto se encontrasse entre 0,3 e 0,4. Para a desidratação por ar quente foram utilizadas temperaturas de ar 43 e 52 °C, a uma velocidade constante de 1,2 m/s. No processo de liofilização foram utilizados três tempos de secagem: 6, 12 e 24 horas. No processo de micro-ondas foram estudadas cinco potências diferentes compreendidas entre 350W e 850W. Procedeu-se também à avaliação da cor (CIELab) e da textura (dureza, fraturabilidade) do produto obtido pelos três processos e uma análise nutricional (proteína, lípidos, cinzas) do produto seco por ar quente a 52°C e por micro-ondas com as potências de 750W e 850W. Foi ainda realizada uma prova sensorial.

Os resultados obtidos permitiram constatar que a temperatura desempenha um papel fundamental no tempo de secagem, bem como na dureza do produto obtido. Na desidratação por micro-ondas, a potência de 850 W resultou num menor tempo de secagem e numa melhor preservação da cor.

De todos os processos, a desidratação por micro-ondas é o processo mais rápido para a redução de água do queijo.

Agradecimentos

Este trabalho foi financiado pela BEL SA e pela FCT – Fundação para a Ciência e Tecnologia através do projeto UID/Multi/50016/2013.