



## EFEITO DA DESIDRATAÇÃO SOBRE O VALOR NUTRICIONAL DE PRUNOIDEAS

**RESENDE, A. M.**, PINTADO, C. M., BEATO, H., RISCADO, A., SILVEIRA, A., CASEIRO, C., SANTO C.E., BRANDÃO, I., ANDRÉ I., REIS, J., PAULO, L., MARTINS, S.

CATAA - Centro de Apoio Tecnológico Agro Alimentar, Castelo Branco, Portugal.

**Resumo:** Neste trabalho utilizou-se a desidratação com o objetivo de encontrar soluções para PME frutícolas localizadas no Distrito de Castelo Branco, relativamente ao escoamento dos excedentes das produções sazonais de prunóideas e ao aproveitamento de fruta com calibre reduzido e com pouca aceitação no mercado. Foram selecionados quatro produtos (ameixas, cerejas, nectarinas e pêsegos) que, depois de lavados com água potável, descaroçados e/ou fatiados, foram colocados num desidratador com 4 m<sup>3</sup>, com capacidade para dois carros verticais de 12 tabuleiros com tapetes anti aderentes. O programa de desidratação foi o seguinte: 60°C; humidade máxima 10%; velocidade 75%; ciclo de desidratação até 26 horas. A desidratação reduziu o teor em água dos quatro frutos (83,1% para 7,4%) e a<sub>w</sub> (0,968 para 0,372). A atividade antioxidante, os polifenóis totais, o valor energético, o °Brix e a fibra aumentaram, respetivamente, 9,6, 6,1, 4,4, 4,3 e 3,4 vezes. As ameixas desidratadas apresentaram valores mais elevados de acidez e polifenóis totais (p≤0,05), as cerejas de água, glucose, frutose e a<sub>w</sub> (p≤0,05), as nectarinas de proteína, sacarose e fibra (p≤0,05) e os pêsegos de atividade antioxidante, gordura e hidratos de carbono (p≤0,05). A cereja foi o único fruto que apresentou teores médios de sódio acima do LQ (0,520 mg/100g). Conclui-se que a tecnologia utilizada apresenta enorme potencial para conservação (sem aditivos) e consequente valorização de prunóideas para comercialização fora de época.

**Palavras-chave:** Composição nutricional; Ameixa; Cereja; Nectarina; Pêssego

**Agradecimentos:** Estes trabalho foi desenvolvido no âmbito do Projeto Transfer2agro, cofinanciado pelo Centro 2020, pelo Portugal 2020 e pela União Europeia através do FEDER.



Resende, A. M.<sup>1</sup>, Pintado, C. M.<sup>1</sup>, Beato, H.<sup>1</sup>, Riscado, A.<sup>1</sup>, Silveira, A.<sup>1</sup>, Caseiro, C.<sup>1</sup>, Santo C.E.<sup>1</sup>, Brandão, I.<sup>1</sup>, André I.<sup>1</sup>, Reis, J.<sup>1</sup>, Paulo, L.<sup>1</sup>, Martins, S.<sup>1</sup>.

## Introdução

A desidratação é uma técnica ancestral aplicada a produtos alimentares com o intuito de preservá-los, uma vez que resulta na remoção da água presente no produto. O processo aplicado consiste na transferência de calor para o material por convecção, no qual o ar aquecido passa pelo alimento, remove a água sob a forma de humidade e é transportado para fora do secador.

## Objetivos

Recorreu-se a um processo de desidratação com o objetivo de encontrar soluções para PME, nomeadamente:

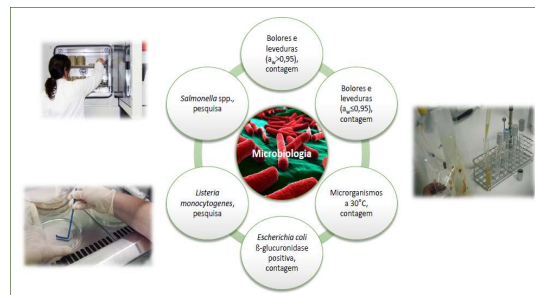
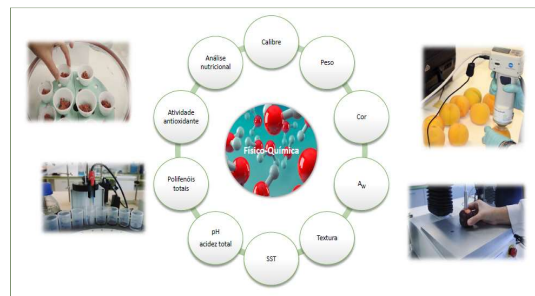
- ✓ excedentes das produções sazonais;
- ✓ aproveitamento de fruta com calibre reduzido e com pouca aceitação no mercado.



## Material e Métodos



- Matéria-prima:**
- ✓ Cereja
  - ✓ Pêssego
  - ✓ Nectarina
  - ✓ Ameixa



## Resultados

Cereja Fresca 100g	Cereja Fresca Desidratada 100g
255	1458
88	343
77,2	11,2
1,0	3,7
261	80,7
14,5	52,5
0,1	0,3
-	-
0,7	2,8
+1Q (0,05)	0,7
0,8	1,6
0,999	0,467
44,0	326,9
55,3	396,4

Pêssego Fresco 100g	Pêssego Desidratado 100g
255	1532
60	360
84,5	6,3
0,6	3,7
14,0	88,1
12,7	68,5
0,1	0,6
-	0,8
0,3	2,7
+1Q (0,05)	0,7
0,6	3,4
0,975	0,354
16,5	280,3
10,1	479,9

Nectarina Fresca 100g	Nectarina Desidratada 100g
255	1428
50	348
86,9	7,1
0,7	5,5
19,6	78,5
9,8	49,7
+1Q (0,05)	0,5
-	0,1
0,4	4,8
+1Q (0,05)	0,7
0,6	3,6
0,997	0,393
11,0	184,9
10,3	371,6

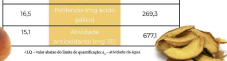
Ameixa Fresca 100g	Ameixa Desidratada 100g
255	1522
61,4	358
84,1	5,1
0,6	4,5
14,2	93,7
8,1	41,3
0,1	0,4
-	-
0,4	4,4
+1Q (0,05)	0,7
0,7	2,9
0,990	0,275
18,0	342,7
12,9	277,8



Rendimento: 20%



Rendimento: 15%



Rendimento: 12%



Rendimento: 13%



## Conclusões

A tecnologia utilizada apresenta um enorme potencial para conservação, sem aditivos, e consequente valorização das prunóideas para comercialização fora de época.

Os produtos obtidos são fáceis de armazenar e distribuir (pequeno volume e peso).

Com o processo de desidratação verificou-se a redução do teor e da atividade da água contribuindo para a diminuição ou inibição microbiana.

O teor de polifenóis e capacidade antioxidante são superiores nos produtos desidratados, tendo uma relevância acrescida a nível nutricional, conferindo propriedades únicas e uma alternativa saudável.

## Agradecimentos

Este trabalho foi cofinanciado pelo Centro 2020, Portugal 2020 e pela União Europeia através do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER).