



Book of Abstracts



**13th NATIONAL
CHROMATOGRAPHY MEETING**

Chromatography: contribution to a more sustainable
world

17-19th December 2023



SOCIEDADE PORTUGUESA DE QUÍMICA



13º ENCONTRO NACIONAL DE CROMATOGRAFIA

17-19 DE DEZEMBRO DE 2023

FFUL - LISBOA

Book of Abstracts



FC14. Strategy for reducing the methanol content in strawberry tree-based spirits

Anjos O.,^{1,2,3} Canas S.,^{4,5} Caldeira I.^{4,5}

¹ Instituto Politécnico de Castelo Branco, 6001-909 Castelo Branco, Portugal.

² Centro de Recursos Naturais, Ambiente e Sociedade, Instituto Politécnico de Castelo Branco, 6001-909 Castelo Branco, Portugal.

³ Centre of Plant Biotechnology of Beira Interior, 6001-909 Castelo Branco, Portugal.

⁴ INIAV–Dois Portos, Quinta da Almoíña, 2565-191 Dois Portos, Portugal.

⁵ MED–Mediterranean Institute for Agriculture, Environment and Development, University of Évora, Pólo da Mitra, Ap. 94, 7006-554 Évora, Portugal

Email: ofelia@ipcb.pt

A aguardente de medronho é um produto muito apreciado e com grande tradição nos países mediterrânicos. Neste contexto foi criada uma estratégia de produção de uma bebida espirituosa a partir do fermentado de medronho ao qual se adicionou mosto de mel, tirando partido das características destes dois ingredientes e limitando assim o teor de metanol no produto final. Para a caracterização desta bebida foram identificados (GC/MS) e posteriormente quantificados (GC/FID) os seguintes compostos: metanol, acetaldeído, acetato de etilo e álcoois superiores. A análise sensorial da bebida foi efetuada por um painel treinado. Comparativamente com a aguardente de medronho o novo destilado apresentou valores inferiores de metanol (359,0 vs. 994,4 g/hL de A.P.), acetaldeído (20,5 vs. 25,6 g/hL A.P.) e acetato de etilo (35,5 vs. 53,9 g/hL P.A.), bem como características intermédias em relação à concentração de álcoois superiores. Relativamente ao perfil sensorial (estabelecido com base em 30 atributos de aroma e sabor), apenas quatro atributos foram significativamente diferentes entre estas bebidas espirituosas: frutos secos, untuoso, verniz e doce. Verificou-se que a estratégia proposta para a redução do teor de metanol em bebidas espirituosa à base de medronho mostrou ser uma opção interessante para o desenvolvimento de uma nova bebida, a qual é também vantajosa do ponto de vista da segurança e qualidade do produto final.

Agradecimentos: Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT, Portugal) através dos projetos CERNAS-IPCB (UIDB/00681/2020) e MED (UIDB/05183/2020)