

V Congresso Ibérico de Apicultura

1 a 3 Fevereiro 2018
Coimbra - Portugal



Livro de resumos



FFUC FACULDADE DE FARMÁCIA
UNIVERSIDADE DE COIMBRA



Directorado
das Regiões Unidas
para a Educação
e a Ciência e a Cultura



Universidade de
Coimbra - Alta e Sã
inscrita no Livro do Património
Mundial em 2013

Ficha Técnica

Edição

Universidade de Coimbra. Reitoria. Faculdade de Farmácia

ISBN: 978-989-95050-3-2

Título

Livro de resumos do V Congresso Ibérico de Apicultura 2018.

Editores

Maria da Graça Campos, Miguel Vilas-Boas, Ofélia Anjos.

Capa, projeto gráfico e paginação

Natália Roque

Arte Final, impressão e acabamento

Serviços Gráficos



Tiragem: 150 exemplares

©

Esta publicação reúne os resumos das comunicações apresentadas no V Congresso Ibérico de Apicultura 2018, sob a forma de comunicações orais e painel e inclui, ainda, o programa científico do Encontro.

As doutrinas expressas em cada um dos resumos são da inteira responsabilidade dos autores.

O. 2.10 AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE AGUARDENTE DE MEL: POTENCIALIDADE DAS UTILIZAÇÕES DE TÉCNICAS DE ESPECTROSCOPIA DE INFRAVERMELHO.

Ofélia Anjos^{1,2,3*}, Regina Santos¹, Letícia M. Estevinho^{4,5}, Ilda Caldeira^{6,7}

¹Instituto Politécnico de Castelo Branco, Castelo Branco, Portugal

²Centro de Estudos Florestais, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Portugal.

³Centro de Biotecnologia de Plantas da Beira Interior, Castelo Branco, Portugal

⁴Escola Superior Agrária de Bragança, Bragança, Portugal.

⁵Centro de Investigação de Montanha, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança Portugal.

⁶Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, Dois Portos, Portugal.

⁷ICAAM – Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas, Universidade de Évora, Portugal

* *ofelia@ipcb.pt*

De acordo com o Regulamento (CE) 110/2008 a aguardente é uma bebida espirituosa que resulta da destilação de diferentes produtos (uvas, bagaço, frutos, mel, etc.) fermentados que contenham álcool. Para a produção de aguardente de mel é necessário produzir primeiro um fermentado a partir de mel, previamente diluído com água, utilizando habitualmente levedura do género *Saccharomyces cerevisiae*.

O perfil aromático das aguardentes resulta dos atributos da matéria-prima e das condições dos processos de fermentação e destilação estando intimamente relacionados com a qualidade e aceitação do produto final. No caso particular da aguardente de mel pode identificar-se um perfil sensorial muito característico resultante da matéria-prima utilizada [1]. O objetivo deste trabalho foi a caracterização da fração volátil e perfil sensorial durante o processo de destilação para a produção de aguardente de mel. Para isso foram utilizados mostos de mel de duas matérias-primas: mel de rosmaninho proveniente da região centro de Portugal e mel multifloral com predominância de castanheiro proveniente da região Norte de Portugal.

A determinação dos compostos voláteis dos destilados obtidos durante a destilação dos mostos de mel foi efetuada por cromatografia gás – líquido de alta resolução (NP 3263, 1990) a partir da metodologia descrita e validada por Luís et al. [2]. Foram também avaliados os descritores sensoriais de várias frações ao longo do processo de destilação. Durante esse processo, foi ainda recolhida a informação espectral recorrendo a técnicas de FT-RAMAN e FTIR-ATR. A aguardente de mel apresentou um teor alcoólico que variou entre 37,4% e 53,0% e um teor de metanol quase nulo o que é uma vantagem destas bebidas alcoólicas. As primeiras frações de destilação vulgarmente denominadas de cabeça não apresentaram concentrações elevadas de compostos prejudiciais à saúde nem compostos que conferem maus odores e sabores. Os resultados mostraram que as diferentes matérias-primas influenciam significativamente a composição do produto final. Observou-se também que os destilados com melhor qualidade foram os provenientes da fermentação de mel de rosmaninho. A análise sensorial das frações “coração” parece indicar uma boa qualidade dos destilados obtidos a partir da fermentação de mel. As técnicas de espectroscopia de infravermelho demonstraram que é possível efetuar um rigoroso controlo ao longo do processo de destilação para produção de aguardente de mel de modo a identificar as diferentes frações de destilação (cabeça, coração e cauda).

Palavras-chave: Aguardente de mel, compostos voláteis, análise sensorial, FTIR-ATR, FT-RAMAN

[1] O. Anjos, D. Frazão, I. Caldeira, *Foods*, 6(8), 58:1-14 (2017).

[2] A. Luís, D. Mota, O. Anjos, I. Caldeira, *Ciência e Técnica Vitivinícola*, 26(2): 69-76 (2011).