

DETERMINAÇÃO DO VALOR NUTRICIONAL E ESTABILIDADE MICROBIOLÓGICA DE REINETADA

Determination of nutrition value and microbiological stability of reinetada

Ana Neves

Escola Superior Agrária de Santarém, Instituto Politécnico de Santarém, Centro de Investigação
em Qualidade de Vida, Portugal

ana.neves@esa.ipsantarem.pt

Igor Dias

Escola Superior Agrária de Santarém, Instituto Politécnico de Santarém, Portugal
ICAAM, Universidade de Évora, Portugal

igor.dias@esa.ipsantarem.pt

Maria da Conceição Faro

Escola Superior Agrária de Santarém, Instituto Politécnico de Santarém, Portugal

maria.faro@esa.ipsantarem.pt

Isabel Torgal

Escola Superior Agrária de Santarém, Instituto Politécnico de Santarém, Portugal

isabel.torgal@esa.ipsantarem.pt

Margarida Oliveira

Escola Superior Agrária de Santarém, Instituto Politécnico de Santarém, Portugal

LEAF, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Portugal

margarida.oliveira@esa.ipsantarem.pt

RESUMO

O encaminhamento de maçãs Reineta de pequeno calibre para transformação na indústria alimentar, poderá ser uma forma de escoamento e valorização económica do produto. Este estudo teve por objetivo determinar o valor nutricional e estabilidade de um novo produto, a reinetada, produzida na região de Colares. Analisaram-se três lotes de produção independentes, efetuando-se

a determinação da humidade, lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, fibra bruta, proteínas, sal, cinzas e valor calórico do produto e a avaliação de microrganismos mesófilos totais, fungos osmofílicos ou osmotolerantes e esporos de clostrídios sulfito redutores. As amostras analisadas revelaram, por 100 g de produto, 1181 KJ/258 Kcal, <0,1g de lípidos e ácidos gordos saturados, 64,6 g de hidratos de carbono, 60,3 g de açúcares, 0,4 g de fibra, 0,1 g de proteínas, 0,04 g de sal, 34,9 g de água e 0,13 g de cinzas. Na microbiota, após a produção até aos 6 meses, não foram observadas populações de fungos ou a presença de esporos de clostrídios sulfito redutores, embora a população mesófila total tenha variado entre 1,3log u.f.c./g e 3,7log u.f.c./g; os resultados reforçam a estabilidade microbiológica do novo produto até aos seis meses (< 4log u.f.c./g).

Palavras-chave: Estabilidade microbiológica, Reinetada, Valor nutricional

ABSTRACT

Reineta small-caliber apples can be sent for processing in the food industry, with an economic valorization of the product. This study aimed to determine the nutritional value and stability of a new product, reinetada, produced in the Colares region. Three independent production batches were analyzed by determining the moisture, lipids, saturated fatty acids, carbohydrates, sugars, crude fiber, proteins, salt, ash and calorific value of the product and evaluating total mesophilic microorganisms, osmotic fungi or osmotolerant and spores of sulfite reducing clostridia. The analyzed samples showed, per 100 g of product, 1181 KJ / 258 Kcal, <0.1 g of lipids and saturated fatty acids, 64.6 g of carbohydrates, 60.3 g of sugars, 0.4 g of fiber, 0.1 g of proteins, 0.04 g of salt, 34.9 g of water and 0.13 g of ash. In the microbiota, after 6 months of production, no fungal populations or the presence of sulfite clostridium spores were observed, despite the total mesophyll population varied between 1.3 log u.f.c./g and 3.7log u.f.c./g; the results support the microbiological stability of the new product up to six months (<4 log u.f.c./g).

Keywords: Microbiological stability, Nutrition value, Reinetada

REFERÊNCIAS

AOAC. (2000). *Official methods of analysis of AOAC*. International 17th edition; Gaithersburg, MD, USA Association of Analytical Communities.