

IV Simpósio Nacional dos Frutos Secos



17 a 19 de Junho | Castelo Branco

**Auditório Virgílio Pinto de Andrade
Escola Superior Agrária (IPCB)**



Ficha Técnica:

Título: IV Simpósio Nacional dos Frutos Secos

Editor: Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)

Autor: vários

Impressão: Casa de trabalho – Patrono de Santo António

Coordenação: Albino Bento e Márcia Silva

Tiragem: 150 exemplares



IV Simpósio Nacional de Frutos Secos

ENTIDADES ORGANIZADORAS:

Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos (CNCFS)

Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)

COMISSÃO ORGANIZADORA:

Albino Bento (CNCFS/IPB/More CoLAB)

Alexandre Chaves (CNCFS/CM Bragança)

Ana Paula Ramos (SCAP/ISA)

Celestino Almeida (IP Castelo Branco)

Cristina Domingues (CNCFS/Companhia do Lucriz)

José Coutinho (IP Castelo Branco)

Rosalina Marrão (CNCFS)

Santiago Fernandez (CNCFS)

José Júnior (CNCFS)

Márcia Silva (SCAP/INIAV)

APOIO INSTITUCIONAL:

Instituto Politécnico de Bragança (IPB)

Instituto Politécnico de Castelo Branco (IPCB)



COMISSÃO CIENTÍFICA:

Ana Paula Silva (UTAD)

António Dias (U. Évora)

Berta Gonçalves (UTAD)

Elsa Dantas Ramalhosa (IP Bragança)

Fátima Peres (IP Castelo Branco)

Filipa Queirós (INIAV)

Joana Costa (U. Coimbra)

João Mota Barroso (U. Évora)

Justino Sobreiro (IP Beja)

Liliana Marum (Cebal)

Manuel Rodrigues (IP Bragança)

Paula Correia (IP Viseu)

Pedro Correia (U. Algarve)

Pedro Talhinhos (SCAP/ISA)

SECRETARIADO:

Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos (CNCFS)

Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)



Inovação em queijo de ovelha com castanha – Estudo preliminar do processo de preparação da castanha confitada a partir de castanha pilada

Jéssica Semedo¹, Ermelinda L. Pereira², André Gonçalo Veiga Vaz³, Luana Fernandes^{2,4}, Alexandre Gonçalves^{2,4}, Arménio Adérito Vaz⁵, Rosalina Marrão^{2,6}, José C. Bianchini Júnior⁶, Albino Bento², Elsa Ramalhosa²

¹Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal.

²CIMO, LA SusTEC, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal.

³Soutos os Cavaleiros C.R.L., Zona Industrial de Macedo de Cavaleiros Lote 102 e 103, 5340-296, Portugal

⁴MORE-Laboratório Colaborativo Montanhas de Investigação-Associação, Brigantia Ecopark, Avenida Cidade de León, 506 530-358 Bragança, Portugal

⁵Queijaria Vaz, Rua da Figueira Alvas, n.º 10, Navalho, 5370-601, Mirandela, Portugal

⁶Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos, Brigantia EcoPark, Avenida Cidade de León, N.º 506, 5300-358 Bragança, Portugal

O setor dos produtos lácteos tem vindo a valorizar alimentos tradicionais aliado à inovação que responda às exigências dos consumidores. O Queijo Terrincho (DOP) e a castanha são produtos de grande valor em Trás-os-Montes. No entanto, a castanha como ingrediente em queijo de ovelha permanece pouco explorada. Este estudo propõe a incorporação de castanha confitada, elaborada a partir de castanha pilada, conciliando tradição e valorização de produtos regionais. De forma a definir o processo de preparação da castanha confitada, realizou-se um desenho experimental (central composto, $\alpha = 1,41$) de dois fatores, designadamente, concentração de açúcar (25,0; 50,0 e 75,0%, m/v) e tempo de fervura (5, 15 e 25 minutos), correspondentes aos níveis -1, 0 e +1. Avaliaram-se as propriedades físico-químicas da castanha confitada, incluindo a cor, textura e aw. Os resultados preliminares mostraram que o maior valor de luminosidade foi obtido com a menor concentração de açúcar. Na textura observou-se um aumento da dureza com as maiores concentrações de açúcar e tempos de fervura mais prolongados. O aumento da concentração de açúcar reduziu a atividade de água, tal como esperado. Em geral, os resultados evidenciam a forte influência das condições de processamento nas propriedades da castanha confitada.



Palavras-chave: Inovação alimentar; valorização; processamento; desenho experimental.

Agradecimentos: Este trabalho foi financiado pela União Europeia através do Programa Regional NORTE 2030, no âmbito do projeto NutCheelnov com a referência [NORTE2030-FEDER-01469400]. Os autores E. L. Pereira, A. Bento e E. Ramalhosa agradecem ainda aos fundos nacionais através da FCT/MCTES (PIDDAC): UIDB/00690/2025 (DOI:10.54499/UIDB/00690/2025) e UIDP/00690/2025 (DOI: 10.54499/UIDP/00690/2025); e SusTEC, LA/P/0007/2025 (DOI: 10.54499/LA/P/0007/2025).