



**Efeito da torra e temperatura de conservação nas características físico-químicas e sensoriais de amêndoa Cv. Duro Italiano**

*Effect of roasting and storage temperature on physicochemical and sensory characteristics of almond Cv. Duro Italiano*

**Nuno Rodrigues, Rogério Antunes, Catarina Oliveira, Sandra Rodrigues, Morgane Podence, José A. Pereira & Elsa Ramalhosa**

*Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal. nunorodrigues@ipb.pt*

O nosso País tem um património rico em variedades tradicionais de amendoeira (*Prunus dulcis*) que interessa conhecer e valorizar. No sentido de contribuir para a caracterização, valorização e consumo de uma variedade tradicional de Trás-os-Montes, estudou-se o efeito da torra e do tempo de conservação, nas características físico-químicas e sensoriais de amêndoas da Cv. Duro Italiano. Assim, foram constituídos seis lotes de miolo de amêndoa de aproximadamente um kg cada, sendo três deles sujeitos a torra, à temperatura de 180 °C durante 20 minutos, enquanto os restantes três não sofreram qualquer tratamento. De cada lote, constituíram-se amostras de 100 g de miolo que foram colocadas em cuvetes de polietileno próprio para indústria alimentar simulando as condições de mercado. Metade das cuvetes foram colocadas à temperatura ambiente e expostas à luz, enquanto e as restantes colocadas à temperatura de 50 °C. Ao longo de quatro semanas, foi retirada uma cuvette de cada lote, ou seja, a T0 (tempo inicial), T1 (1 semana), T2 (2 semanas), T3 (3 semanas) e T4 (4 semanas), onde foram avaliados os parâmetros físico-químicos: cor, atividade da água (aw), teores de humidade e de gordura, índice de peróxidos, coeficientes de extinção específica (K232 e K268) no ultravioleta, e parâmetros sensoriais, no que diz respeito à dureza, crocância, fibrosidade e ranço.

Os resultados obtidos, indicam não ter havido alteração na aw, tanto nas amêndoas cruas como nas torradas, quando armazenadas à temperatura ambiente ao longo das quatro semanas, com valores médios de 0,47, enquanto nas amêndoas colocadas a 50 °C, verificou-se um valor inferior (0,21), tanto nas cruas como nas torradas. No teor de humidade apenas se registou uma diminuição ligeira com o tempo de armazenamento em ambos os tratamentos.



Na cor observaram-se algumas alterações, nomeadamente com uma diminuição dos parâmetros  $L^*$ ,  $b^*$ ,  $C^*$  e  $h^*$  de T0 para T1, e um ligeiro aumento da coordenada  $a^*$ , indicativo de escurecimento e de tons avermelhados. A avaliação sensorial mostrou uma ligeira diminuição da dureza e da crocância observando-se o aparecimento de ranço em T4 quando armazenadas a 50 °C. Os resultados indicam que o miolo desta variedade tradicional apresenta uma grande resistência à oxidação quando à temperatura ambiente, contudo temperaturas elevadas aceleram o processo de oxidação.

**Palavras-chave:** *Prunus dulcis*, caracterização físico-química, avaliação sensorial.

**Agradecimentos:** Trabalho financiado pelo Projeto ValNuts (PDR2020-101-030756), no âmbito de uma iniciativa comunitária promovida pelo PDR2020 e cofinanciada pelo FEADER, Portugal 2020. Este trabalho foi também parcialmente financiado pelo CIMO (UID/AGR/00690/2019) através do FEDER no âmbito do PT2020. Nuno Rodrigues agradece a "Fundos nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito da celebração do contrato-programa de emprego científico institucional".