



Efeito da embalagem na conservação da avelã

Effect of packaging on hazelnut conservation

Ana Filipe¹, Raquel Guiné², Elsa Ramalhosa³ & Paula Correia²

1 Dep. Industrias Alimentares, ESAV, Instituto Politécnico de Viseu, Viseu,

*2 CI&DETS e CERNAS Centros de Investigação, Instituto Politécnico de Viseu.
Dep. Industrias Alimentares, ESAV, Instituto Politécnico de Viseu, Viseu,
paulacorreia@esav.ipv.pt*

3 CIMO, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança

As condições de armazenagem da avelã são muito importantes para manter as suas qualidades nutricionais e organoléticas. Pretendeu-se avaliar o efeito da embalagem a vácuo e em sacos de rafia nas características físico-químicas de avelãs, tanto nos frutos com casca como sem casca (miolo). Estas amostras foram armazenadas nas mesmas condições numa garagem, durante um ano, realizando-se a medição da humidade relativa e temperatura. Foram avaliadas as seguintes propriedades: humidade, atividade da água (*aw*), cor e estabilidade oxidativa da gordura, tanto na amostra inicial, como após 6 meses e 12 meses de armazenagem.

Dos resultados observou-se que a temperatura e a humidade relativa média durante o período de armazenagem foram de 16,8°C e 65,2% respetivamente. Verificou-se uma diminuição no valor da atividade da água e do teor de humidade nos primeiros meses de armazenamento, sendo de 0,76 e 8,1% respetivamente. A *aw* nos 6 meses variou entre 0,61 e 0,65, aumentando até aos 12 meses, sendo este aumento mais acentuado para as amostras com casca armazenadas a vácuo e para as amostras sem casca embaladas em rafia. A humidade também diminuiu durante o período de conservação, os frutos inicialmente apresentavam um valor de 8,1% e o valor mínimo foi obtido para o miolo dos frutos sem casca (4,7%). A humidade ao longo do armazenamento não apresentou grandes variações dos 6 para os 12 meses para todas as amostras. No que respeita à cor, de um modo geral, não houve variações significativas nas coordenadas *L**, *a** e *b* ao longo do armazenamento. A estabilidade da gordura diminuiu ao longo do tempo de armazenamento, registando-se uma diminuição mais acentuada dos 6 para os



12 meses, sendo as avelãs com casca embaladas a vácuo aquelas que apresentaram maior estabilidade oxidativa.

Deste estudo pode concluir-se que as a embalagem e a duração do período de armazenagem influenciam as várias amostras, com maior incidência na atividade da água e na estabilidade oxidativa da gordura das avelãs.

Palavras-chave: Avelã, embalagem, conservação, análise físico-química

Agradecimento: Programa PDR2020, projeto ValNuts – Valorização dos frutos secos de casca rija (FSCR) (PDR2020-101-030759) e FCT (Fundação para a Ciência e Tecnologia), CI&DETS/ CERNAS e Instituto Politécnico de Viseu (projeto UID/Multi/04016/2016)