

**Qualidade dos alimentos:  
novos desafios**

## **Resumos**

**Bragança, 2012  
16-19 Setembro**



## **Ficha Técnica**

---

### **Título**

11º Encontro de Química dos Alimentos

### **Editores/Coordenação**

Joana S. Amaral  
João C.M. Barreira  
Lillian Barros  
Isabel C.F.R. Ferreira  
Isabel Mafra  
M. Beatriz P.P. Oliveira

### **Edição**

Instituto Politécnico de Bragança

### **Impressão**

Artegráfica Brigantina, Bragança

### **Design da capa**

Atilano Suarez – Serviços de Imagem, Instituto Politécnico de Bragança

### **Tiragem**

285 exemplares

### **ISBN**

978-972-745-132-6

### **Depósito Legal:**

347902/12

**Setembro de 2012**

---

Esta publicação reúne os resumos das comunicações apresentadas no 11º Encontro de Química dos Alimentos. Todas as comunicações orais e em painel foram avaliadas pela Comissão Científica do Encontro.

## Licor de romã: produção e análise

*Ludovina Galego<sup>a,b\*</sup>, Leticia Estevinho<sup>c</sup>, José da Silva<sup>b</sup>*

<sup>a</sup>Instituto Superior de Engenharia, Universidade do Algarve, Faro, Portugal, <sup>b</sup>CIQA, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade do Algarve, Faro, Portugal, <sup>c</sup>CIMO, Centro de Investigação de Montanha, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal

\*lgalego@ualg.pt

O licor de romã é preparado por algumas famílias tradicionais da região de Monchique. A romãzeira (*Punica granatum* L.), tradicionalmente cultivada junto das habitações no sul do país, tem como variedade autóctone a designada por Assaria ou Asseria. Existem também romãzeiras bravas conhecidas vulgarmente por “da mata” que produzem frutos doces, com arilos mais pequenos, cor mais intensa e maior percentagem de casca e de caroços. Embora sejam conhecidos inúmeros benefícios para a saúde associados ao consumo de romã e dos seus derivados, grande parte dos frutos produzidos, principalmente, pelas romãzeiras bravas não são usados, podendo a produção de licor ser uma alternativa.

Neste trabalho preparámos licor de romã seguindo o método tradicional e caracterizámos o perfil dos voláteis e dos polifenóis por GC-MS e LC-MS, respectivamente.

Os voláteis encontrados são praticamente os do destilado de base usado. Dos não voláteis destacam-se as antocianinas: delfinidina-3,5-diglucosido, delfinidina-3-glucosido, cianidina-3-diglucosido e pelargonidina-3-glucosido e os elagitaninos: punicalagina e punicalina. Os elagitaninos constituem 60 % do total de polifenóis encontrados nos licores estudados. Verificou-se ainda que o poder antioxidante e o teor de polifenóis são superiores nos licores preparados usando arilos de romãs bravas.