

Abstract: 3.º Simpósio em Produção e Transformação de Alimentos

Identificação e caracterização do perfil nutricional de sêmolas contrastantes

S. Reis¹, F. Pessoa¹, I. Pais¹, P. Scotti-Campos¹, F. Lidon¹

¹Faculdade Ciências e Tecnologia da Universidade NOVA de Lisboa, 2825-516 Caparica, Portugal & Estação Nacional de Melhoramento de Plantas de Elvas – Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, 2780-157 Elvas, Portugal

Citation: Reis, S., Pessoa, F., Pais, I., Scotti, P. & Lidon, F. (2017). Identificação e caracterização do perfil nutricional de sêmolas contrastantes. *Res Net Health* 3, spta38.

Received: 22nd May 2017

Accepted: 2nd June 2017

Published: 30th December 2017

Copyright: This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

Corresponding Author:
Fernando Lidon
fjl@fct.unl.pt

Abstract

Neste estudo assumiu-se como objetivo a caracterização de sêmolas contrastantes, no âmbito de um projeto para conclusão da Licenciatura em Bioquímica, na Faculdade de Ciências e Tecnologias da Universidade Nova de Lisboa. A nível académico este projeto teve como objetivos principais o aprofundar de conhecimentos ao nível da produção agroindustrial, e ainda uma concretização prática de conhecimentos adquiridos durante a Licenciatura em Bioquímica, que atualmente se encontra em fase de conclusão. Foi também um objetivo, a perceção de como alguns procedimentos laboratoriais, anteriormente objeto de aprendizagem, podem ser utilizados na análise e caracterização de produtos da indústria alimentar, mais concretamente, na caracterização a nível nutricional de sêmolas contrastantes. Em 4 tipo de amostras de trigo duro (variedades Hélivio, Preto Amarelo, TE 1202 e Celta), cedidas pela Estação Nacional de Melhoramento de Plantas de Elvas – Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, efetuou-se a caracterização do peso, volume e de densidade dos grãos. Nas respetivas sêmolas efetuou-se uma caracterização de micro e macronutrientes, assim como os índices de cor, e teores de humidade, cinzas, proteínas, ácidos gordos, glúten, açúcares. Concluiu-se que nas quatro variedades de trigo duro a maioria dos parâmetros está dentro dos parâmetros legislados.

