

# Desenvolvimento de produtos com potencial gastronómico à base de polpa de medronho (*Arbutus unedo* L.)

Jorge André Oliveira<sup>1,2</sup>, Filomena Gomes<sup>1,3</sup>, Goretí Botelho<sup>1,3\*</sup>

1) Instituto Politécnico de Coimbra, Escola Superior Agrária de Coimbra, Bencanta, Coimbra, Portugal.

2) Instituto Politécnico de Coimbra, Escola Superior de Educação de Coimbra, Coimbra, Portugal.

3) Centro de Investigação em Recursos Naturais, Ambiente e Sociedade (CERNAS), Instituto Politécnico de Coimbra, Bencanta, 3045-601 Coimbra, Portugal. \*[goreti@esac.pt](mailto:goreti@esac.pt)



**Introdução:** O chutney é um condimento agridoce e picante, feito à base de frutos, vegetais e/ou plantas aromáticas, com vinagre, açúcar e especiarias. O desenvolvimento de produtos inovadores à base de medronho assume-se como uma oportunidade de valorização deste fruto que tem vindo a ser cada vez mais cultivado (em pomares) e/ou recolhido no meio florestal natural.

**Objetivo:** desenvolvimento de formulações de chutneys utilizando medronhos (*Arbutus unedo* L.) enquanto matéria-prima principal e ensaios preliminares com vista à obtenção de gomas de fruta e de “marshmallows” à base de polpa de medronho.

**Metodologia:** Os medronhos foram triturados e as suas sementes e esclerídeos removidos por separação física para obtenção de polpa. Numa primeira etapa, desenvolveram-se três formulações de chutney, todas constituídas por polpa de medronho como base e incluindo diferentes matérias-primas: uvas passas e mel (CH2), abacaxi (CH5) e beterraba (CH6). Os três chutneys foram avaliados sensorialmente, por um painel de 66 provadores não treinados (escala hedónica estruturada de 5 pontos: 1-gosto pouquíssimo; 5-gosto muitíssimo) e também foram realizadas análises físico-químicas e de cor (sistemas CIE L\*a\*b\* e CIE L\*C\*h\*). Foram realizadas 12 formulações diferentes de gomas à base de polpa de medronho, contendo framboesa ou mirtilo para intensificar a cor e o *flavour* frutado das gomas. Finalmente, desenvolveram-se duas formulações de *marshmallows* à base de polpa de medronho (Oliveira, 2023).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tabela 1: Características analíticas e coordenadas cromáticas dos 3 chutneys (média±desvio padrão).

	CH2	CH5	CH6
TSS <sup>1</sup> (°B)	42,00±0,26	29,63±0,06	30,90±0,26
pH	3,49±0,06	3,42±0,00	3,50±0,05
Acidez titulável (%) <sup>2</sup>	1,83±0,01	2,01±0,01	1,65±0,02
L*	28,30±1,4	31,30±0,60	19,10±0,40
a*	16,27±2,96	11,23±0,06	18,13±0,95
b*	8,63±1,53	13,73±0,06	-2,50±1,08
C*	18,43±3,36	17,80±0,00	18,33±1,00
h°	27,93±0,06	50,67±0,15	352,00±3,26

<sup>1</sup>Teor de sólidos solúveis; <sup>2</sup>ácido cítrico g/100g)

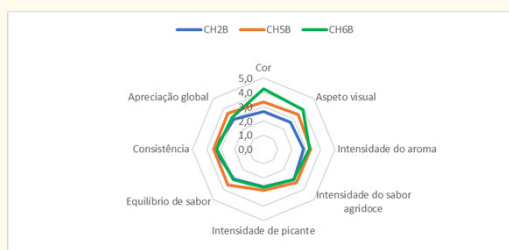


Fig. 2 – Resultados da prova sensorial hedónica dos chutneys (valores médios de 66 provadores).



Fig. 1 - Chutneys CH2, CH5 e CH6 (da esquerda para a direita).



Fig. 3 - Exemplos de gomas de medronho e framboesa.



Fig. 4 - Exemplo de marshmallow à base de medronho.

- Nos três chutneys foi atingido um valor de pH médio, menor ou igual a 3,5 e valores de teor de sólidos solúveis totais (SST) superiores a 30, condições estas necessárias para a sua estabilidade.
- Analisando os resultados da prova sensorial hedónica (figura 2), o chutney CH6, foi aquele que apresentou maior pontuação média de aceitação nos atributos “cor” e no “aspecto visual”, o que poderá estar relacionado com a sua cor, uma vez que possui um elevado contributo de vermelho (tabela 1).
- As gomas de frutos (figura 3) ainda necessitam de novos ensaios com ingredientes/aditivos alimentares que permitam aumentar a sua elasticidade.
- Os *marshmallows* à base de medronho (figura 4), apresentaram uma textura fofa e esponjosa semelhante à de um *marshmallow* convencional. No entanto, o seu *flavour* ainda precisa de ser otimizado, possivelmente, incorporando-se outros frutos naturalmente mais doces e/ou com *flavour* mais intenso.

**Conclusão:** Os produtos desenvolvidos, chutneys, gomas e *marshmallows*, têm como objetivo contribuir para a valorização do medronho e incrementar o seu potencial no setor agroalimentar, bem como, a sua utilização em apresentações gastronómicas.

**Referência:** Oliveira J.A.L., 2023. Desenvolvimento de produtos alimentares à base de medronho. Relatório de Estágio. Licenciatura em Gastronomia. ESEC/IPC.

**Agradecimento:** Financiamento pelo Projeto PDR2020-784-042742 RG-PCMG-Medronheiro.