

## **A importância da investigação na recuperação de produtos tradicionais**

**Ilda Caldeira**

Ilda.caldeira@iniav.pt

Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV)-Quinta da Almoinha-2655-191 Dois Portos

Comunicação ao III Festival Internacional de Licores e Aguardentes Tradicionais / VII Feira do Cogumelo e do Medronho

No nosso país existem vários alimentos e bebidas tradicionais, cuja tecnologia passava por tradição oral nas famílias rurais e que correm, muitas vezes, o risco de se perder, em resultado das alterações sociais ocorridas. A realização de trabalhos de investigação nesta área, poderá permitir que não se perca esse vasto património e que se caracterize e aprofunde o conhecimento sobre esses produtos.

Um exemplo dessa situação foi o caso da uvada, um doce tradicional da região Oeste elaborado com sumo de uva concentrado e maçã, e cuja receita se encontrava em risco de se perder.

Assim, no âmbito de trabalhos realizados na Estação Vitivinícola Nacional, actualmente integrada no INIAV, foi realizada a recuperação da receita, a optimização da receita com base nos factores que se revelaram determinantes, a avaliação da estabilidade microbiológica do doce, a caracterização físico-química e sensorial do produto e a pesquisa de alguns factores de diversificação do doce, designadamente a utilização de diferentes variedades.

Os resultados obtidos foram divulgados, bem como se fez divulgação do doce em vários eventos, como por exemplo a ENOVIT.

Um procedimento semelhante foi iniciado, em parceria com a Escola Superior Agrária de Castelo Branco, tendo em vista a recuperação e caracterização da aguardente de zimbro, bebida alcoólica tradicionalmente associada à serra da Estrela

Os resultados obtidos tem sido divulgados apresentando-se abaixo uma listagem dos mesmos.

### **Uvada**

#### **Artigos de divulgação:**

Caldeira I. (2000) Produtos gelificados derivados da uva. O caso da uvada. . In: Conferência Sub-Produtos e Derivados do Sector Vitivinícola Viseu. Portugal. 6p.

Caldeira I. (2006) Uvada - um doce de uva e maçã <http://www.lusawines.com/public/uvadas.pdf>

Caldeira I., Belchior A.P. 2007 Uvada- doce de uva e maçã. Recuperação e caracterização de um produto tradicional português. *Enologia* 46/50: 50-54

Caldeira I.; Belchior A.P.(2007) Uvada- doce de uva e maçã. Recuperação e caracterização de um produto tradicional português. *Enologia* 46/50: 50-54

#### **Teses**

Caldeira I.M.J., (1995). *Uvada- recuperação de um doce tradicional de uva e maçã.*, 84p., Dissertação para obtenção do grau de Mestre em Viticultura e Enologia, Instituto Superior de Agronomia.-Universidade Técnica de Lisboa.

Moreira, Sandra (1997) - Uvada - doce tradicional de uva e maçã: Optimização. Relatório de Trabalho de Fim de Curso da Licenciatura em Engenharia Agro-Industrial ,Instituto Superior de Agronomia.-Universidade Técnica de Lisboa

Alves M.C.R. (1999) Recuperação de um doce tradicional de uva e maçã: Uvada. I – Influência do mosto concentrado e da variedade de maçã nas características físico-químicas e sensoriais II – Avaliação da sua aceitabilidade no consumidor Trabalho de fim de curso de Engenharia Técnica Agro-Industrial Escola Superior Agrária de Beja. Instituto Politécnico de Beja

Canas M. C. S. G (2002) Caracterização físico-química e microbiológica de doce - "uvada", seu tipo de embalagem e aceitação no consumidor. Relatório de Trabalho de Fim de Curso da Licenciatura em Engenharia Agro-Alimentar

**Artigos em publicações científicas de circulação internacional com arbitragem científica:**

Caldeira I., Belchior, A. P. (1996) Recuperação de um doce tradicional de uva e maçã. Factores Tecnológicos e elementos para a sua caracterização físico-química e sensorial. *Ciencia e Téc. Vitiv* 12(1): 37-58.

Caldeira I., Moreira S., Alves M.C.R. (2006) Estudos de optimização e diversificação da uvada. *Ciencia e Téc. Vitiv* 21(2): 75-98.

Caldeira I., Belchior A.P.(2012) A successful recovery example of a traditional grape and apple jam "Uvada". In Livro de Resumos (CD) do "1º Congresso Internacional de Valorização de Produtos Tradicionais", 3-5 May, Ponte de Lima, Portugal; A-1007-I

**Aguardente de zimbro**

Nunes, Daniela (2011) *Estudo e análise de bebidas espirituosas tradicionais, elaboradas com zimbro*. Relatório de Estágio do curso de Engenharia Biológica e Alimentar. Escola Superior Agrária. Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Nunes D.; Anjos O.; Caldeira I (2012) First approach to the characterization of a traditional alcoholic drink "aguardente de zimbro". In Livro de Resumos (CD) do "1º Congresso Internacional de Valorização de Produtos Tradicionais", 3-5 May, Ponte de Lima, Portugal; B-2040-II