

Conservação do medronho (*Arbutus unedo* L.) para consumo em fresco

Autoria:



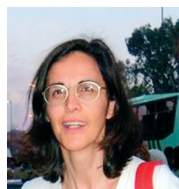
Adriana Guerreiro



Custódia Gago



Graça Miguel



Dulce Antunes

Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade do Algarve, IBB-Centro de Biotecnologia Vegetal, Ed. 8, Campus de Gabelas, 8005-139 Faro, Portugal, mail:mantunes@ualg.pt

A utilização dos frutos para fresco apresenta-se como uma alternativa viável de rendimento em complementação à produção de aguardente de medronho.

INTRODUÇÃO

O medronheiro (*Arbutus unedo* L.) é um arbusto nativo da região mediterrânica, estando distribuído por todo o território nacional, predominantemente nas serras do Caldeirão e Monchique. São várias as partes desta planta com aplicações, quer na produção de geleias, compotas, aplicação em pasteleria e produção de aguardente para o caso dos frutos (medronho) quer na aplicação em fitoterapia, nomeadamente folhas, frutos, cascas e raízes.

A nível nacional existe pouca informação acerca desta espécie. Os trabalhos desenvolvidos dizem respeito sobretudo à produção e caracterização de aguardentes de medronho e da composição dos frutos, mas tendo como objetivo melhorar a produção desta bebida.

Os frutos são utilizados em pequena quantidade para consumo em fresco apesar do seu excelente sabor. A utilização alternativa dos frutos, para fresco ou para transformação, apresenta-se como uma alternativa viável de rendimento. Esta possibilidade não foi explorada até ao momento, embora alguns estudos prévios tenham mostrado que o fruto tem propriedades nutricionais interessantes que nos indicam ser um potencial para aumentar a rentabilidade dos produtores.

Os frutos do medronheiro, medronhos, são comestíveis quando estão maduros, ou seja, apresentam coloração vermelho escuro (no outono). No entanto, estes frutos são altamente perecíveis pelo que a sua comercialização em fresco requer cuidados especiais. Neste sentido, com este trabalho pretendeu-se assim, contribuir para aumentar o conhecimento sobre a utilização alternativa dos

medronhos, para consumo em fresco avaliando as suas propriedades qualitativas e nutricionais.

Deste modo, os objetivos do presente estudo foram otimizar o tempo de conservação dos frutos para consumo em fresco, avaliando os principais parâmetros de qualidade sensorial e nutricional ao longo do tempo de armazenamento do fruto a diferentes temperaturas e com diferentes películas de cobertura.

MATERIAIS E MÉTODOS

Os medronhos foram colhidos na serra do Caldeirão, no Algarve, entre meados de outubro e meados de novembro, quando se encontravam maduros. Após seleção, foram armazenados em cusetes de poliestireno expandido e cobertos por dois tipos de película, uma de polietileno linear de baixa densidade com 10 µm de espessura e outra película perfurada com 10 mm de diâmetro, distanciados 50 mm. Por fim, as cusetes foram armazenadas em câmaras de refrigeração a 0°C, 3°C e 6°C. Ao fim de 0, 3, 7 e 10 dias no primeiro ensaio e 0, 5, 10 e 15 dias no segundo ensaio, foram retiradas amostras e os frutos foram analisados para avaliação da sua qualidade. Foram feitas medições de cor (CIE Lab), firmeza, °Brix, atividade antioxidante, ácido ascórbico, â-caroteno, açúcares e etanol. Em ambos os ensaios foi efectuado pelo menos um painel de provadores, onde se avaliou a aparência, textura, aroma, acidez, doçura e sabor.

RESULTADOS E CONCLUSÕES

No presente estudo, verificou-se que, à temperatura de conservação de 0 °C,

os medronhos apresentaram resultados nas análises físicas e químicas mais estáveis ao longo do tempo de conservação do que a 3 e 6 °C.

Os medronhos frescos mantidos a 0°C e humidade relativa de 90-95%, não evidenciaram efeitos significativos de senescência até aos 10 dias, mantendo uma aparência apelativa. Tal também foi comprovado através da análise química do fruto, verificando-se a manutenção das propriedades qualitativas.

Quanto às películas utilizadas não se verificaram diferenças significativas entre ambas, tendo em atenção o tempo máximo de conservação do presente estudo (15 dias).

Os resultados obtidos mostram que o medronho é um fruto com potencial para ser uma fonte de antioxidantes. Nos vários métodos e extratos para a determinação da atividade antioxidante no fruto utilizados (TEAC e ORAC), o medronho obteve resultados elevados. A temperatura de 0°C é a que melhor preserva a atividade antioxidante e a película não teve efeito significativo.

Ao nível da composição química, o medronho apresenta uma quantidade razoável de vitaminas e carotenoides e uma baixa quantidade de etanol.

O medronho apresenta propriedades qualitativas relevantes e foi apreciado pelos provadores. Verificou-se que a temperatura de 0°C foi a que melhor preservou a qualidade do medronho ao longo do período de armazenamento. As películas de cobertura utilizadas não mostraram diferenças significativas entre elas durante o mesmo período. A utilização dos frutos para fresco apresenta-se como uma alternativa viável de rendimento em complementação à produção de aguardente de medronho.



A temperatura de 0°C é a que melhor preserva a qualidade

Os frutos são altamente perecíveis pelo que a sua comercialização em fresco requer cuidados especiais

Este artigo teve como base a seguinte tese: Adriana C. Guerreiro. 2012. Conservação do medronho em fresco e em geleia. Tese de Mestrado em Hortofruticultura, Universidade do Algarve.