



ADVID

ASSOCIAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO
DA VITICULTURA DURIENSE
Cluster da Vinha e do Vinho

O POTENCIAL DA REGIÃO DO DOURO PARA A PRODUÇÃO DE UVAS DE MESA

Uma equipa de investigadores da UTAD investigou o potencial da região do Douro para a produção de uvas de mesa de qualidade superior, avaliando diferentes partes dos bagos (película, polpa e grainhas) de quatro cultivares distintas.

O Projecto INNOVINE&WINE foi um projecto multidisciplinar executado pela UTAD cujo propósito era o de gerar e comunicar conhecimento relevante para o sector do vinho. A ADVID tem o privilégio de ser um dos parceiros seleccionados para divulgar os principais outputs por via de comunicação e de extensão agrícola. Neste sentido, disseminamos os resultados da investigação feita nas suas várias linhas de trabalho.

O perfil químico e antioxidante da película, polpa e sementes de uvas de ‘Alphonse Lavallée’, ‘Cardinal’, ‘Dona Maria’ e ‘Muscat Hamburgo’, uvas de mesa, produzidas na região do Douro foi avaliado. Várias classes de compostos fenólicos e ácidos orgânicos (antocianinas, ácidos hidroxibenzoicos, hidroxicinâmicos, flavonóis, flavan-3-óis e stilbeno assim como ácido tartárico, málico e cítrico) e açúcares (glucose e frutose) foram determinados em diferentes estruturas. Conclui-se que, os compostos fenólicos distribuem-se variavelmente pelas diferentes estruturas do bago, assim como ácidos orgânicos e açúcares. A casta ‘Cardinal’ destaca-se por apresentar maior teor em fitoquímicos e a ‘Dona Maria’ pelo conteúdo em ácidos orgânicos e flavanóis, assim como se destaca pela sua capacidade antioxidante.

Ana Mota, Joana Pinto, Ivo Fartouce, Maria José Correia, Rui Costa, Rosa Carvalho, Alfredo Aires, Ana Alexandra Oliveira (2018). “Chemical profile and antioxidant potential of four table grape (vitis vinifera) cultivars grown in Douro region, Portugal”. <https://www.ctv-jve-journal.org/articles/ctv/abs/2018/02/ctv20183302p125/ctv20183302p125.html> ou contactar Alfredo Aires em alfredoa@utad.pt