



Atual Arquivos Notícias Sobre ▾

Pesquisar

[Principal](#) / [Arquivos](#) / [WORKSHOP DE ARTIGOS CIENTÍFICOS E PROJETOS DA UI-IPS 2017](#) / [Artigos](#)

PICKLES DE FRUTOS E VINAGRES COM ADIÇÕES: DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS NO ÂMBITO DO PROJECTO UIIPS-ESAS EM TECNOLOGIA VINAGREIRA

Cristina Laranjeira

Instituto Politécnico de Santarém

Paula Ruivo**Marília Henriques**DOI:: <https://doi.org/10.25746/ruiips.v5.i2.14503>**Palavras-chave:** aromatização, frutos, picles, vinagre, vinagrete, flavoring, fruits, pickling, vinegar, vinaigrette

Resumo

A aptidão tecnológica do vinagre permite desenvolver múltiplos produtos. Neste projecto (2009 -) criaram-se processos de aromatização múltipla e de conservação ácida de frutos doces em vinagre, incomuns na indústria vinagreira. Articulando ensaios tecnológicos, analíticos e provas sensoriais, desenvolveram-se dois vinagres vínicos com adições (com mirtilo e com mel e especiarias), dois vinagretes aromatizados (de laranja, de *physalis*) e por tecnologia de picles *fresh pack* (não fermentativa), dez *pickles* agrídoces: pêra-abacaxi, pêra "bêbeda" (cinco variantes), com *physalis* (simples, com murta ou mirtilo) e de abóbora com pêra e pequenos frutos. Todos os protótipos cumprem os requisitos de estabilidade. Possuem, em comum, inovação e conveniência: novos produtos, com longo tempo de vida de prateleira, são alternativas para a preservação de frutos caros/sazonais/excedentários.

ABSTRACT

Vinegar technological ability enables the development of multiple products. In this project (2009 -) were developed unusual processes in vinegar industry, such as multiple flavoring, and acid preserving of sweet fruits in vinegar. Articulating technological, laboratory and sensory tests, two wine vinegars with additions (with blueberries and with honey and spices) and two flavored vinaigrettes (with orange or *physalis*) were developed. Ten sweet and sour pickles were also developed by fresh pack pickling technology (without fermentation): pear-pineapple, "drunk" pear (five versions), with *physalis* (simple and mixed with myrtle or blueberry), and last, pumpkin with pear and berries. The prototypes fulfill the stability requirements and were designed to provide innovation and convenience: new products with long shelf life, aims the preservation of expensive/seasonal/surplus fruit.

 PDF

Publicado
2017-09-25

Edição
[WORKSHOP DE ARTIGOS CIENTÍFICOS E PROJETOS DA UI-IPS 2017](#)

Secção
Artigos

Autores que publicam nesta revista concordam com os seguintes termos:

- Autores conservam os direitos de autor e concedem à revista o direito de primeira publicação, com o trabalho simultaneamente licenciado sob a Licença Creative Commons Attribution que permite a partilha do trabalho com reconhecimento da autoria e publicação inicial nesta revista.
- Autores têm autorização para assumir contratos adicionais separadamente, para distribuição não-exclusiva da versão do trabalho publicada nesta revista (ex.: publicar em repositório institucional ou como capítulo de livro), com reconhecimento de autoria e publicação inicial nesta revista.
- Autores têm permissão e são estimulados a publicar e distribuir o seu trabalho online (ex.: em repositórios institucionais ou na sua página pessoal) a qualquer ponto antes ou durante o processo editorial, já que isso pode gerar alterações produtivas, bem como aumentar o impacto e a citação do trabalho publicado.

Sistema Eletrónico de Edição de Revistas

Idioma

[English](#)

[Português \(Portugal\)](#)

[Español \(España\)](#)

[Français \(Canada\)](#)

Informações

[Para Leitores](#)

[Para Autores](#)

[Para Bibliotecários](#)

Platform &
workflow by
OJS / PKP