



Atual Arquivos Notícias Sobre ▾

Pesquisar

[Principal](#) / [Arquivos](#) / [vol. 6 n.º 3 \(2018\): Edição temática: Ciências Naturais e do Ambiente](#) / [Artigos](#)

## AGRIO ET EMULSIO – CREME DE BARRAR DE MORANGO

**Maria Gabriela Basto de Lima**

Instituto Politécnico de Santarém – Escola Superior Agrária, Portugal

**Sofia Margarida Manique Ganhão**

Instituto Politécnico de Santarém – Escola Superior Agrária, Portugal

**Cristina Maria Carruço Laranjeira**

Instituto Politécnico de Santarém – Escola Superior Agrária, Portugal

**Marília Oliveira Inácio Henriques**

Instituto Politécnico de Santarém – Escola Superior Agrária, Portugal

DOI:: <https://doi.org/10.25746/ruiips.v6.i3.16148>

**Palavras-chave:** Creme de barrar, Emulsão, Hiperpressão, Irradiação, Morango

### Resumo

Este estudo enquadra-se no projeto *Agrio et Emulsio* (POCI-01-0145-FEDER-023583), desenvolvimento de novas emulsões alimentares. A inovação do produto resulta da adição de um xarope de morango a um creme de barrar de origem vegetal. Foram desenvolvidas quatro formulações do xarope e oito do creme de barrar, avaliadas por um painel de provadores não treinado, tendo sido selecionado um protótipo. Foram realizadas análises físico-química e nutricional. Para controlo da estabilidade microbiológica avaliou-se um conjunto de populações microbianas. Para estudar a estabilidade deste novo produto utilizaram-se duas tecnologias emergentes, irradiação ionizante e Hiperpressão. Os resultados obtidos para os produtos tratados e sem tratamento, não evidenciaram diferenças significativas. As amostras não tratadas mantiveram-se estáveis e evidenciaram características microbiológicas satisfatórias, sob refrigeração a 5 °C, após 3 meses.

[📄 A7Vol6n32018.PDF](#)

Publicado  
2018-12-22

Edição  
[vol. 6 n.º 3 \(2018\): Edição temática: Ciências Naturais e do Ambiente](#)

Secção  
Artigos

### [Licença](#)

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