



A UTILIZAÇÃO DE FOLHAS DE Videira de Variedades Portuguesas na Gastronomia. Um Estudo Preliminar.

Alice VILELA ^{1*} Alex SEQUEIRA ² e Teresa PINTO ³

¹ Centro de Química – Vila Real (CQ-VR), Laboratório de Química Alimentar e do Vinho, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, DeBA, Escola de Ciências da Vida e do Ambiente, Vila Real, Portugal. avimoura@utad.pt
² Estudante de Ciência Alimentar, DeBA, Escola de Ciências da Vida e do Ambiente, Vila Real, Portugal.
³ CITAB, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, DeBA, Escola de Ciências da Vida e do Ambiente, Vila Real, Portugal. tpinto@utad.pt

1. INTRODUÇÃO

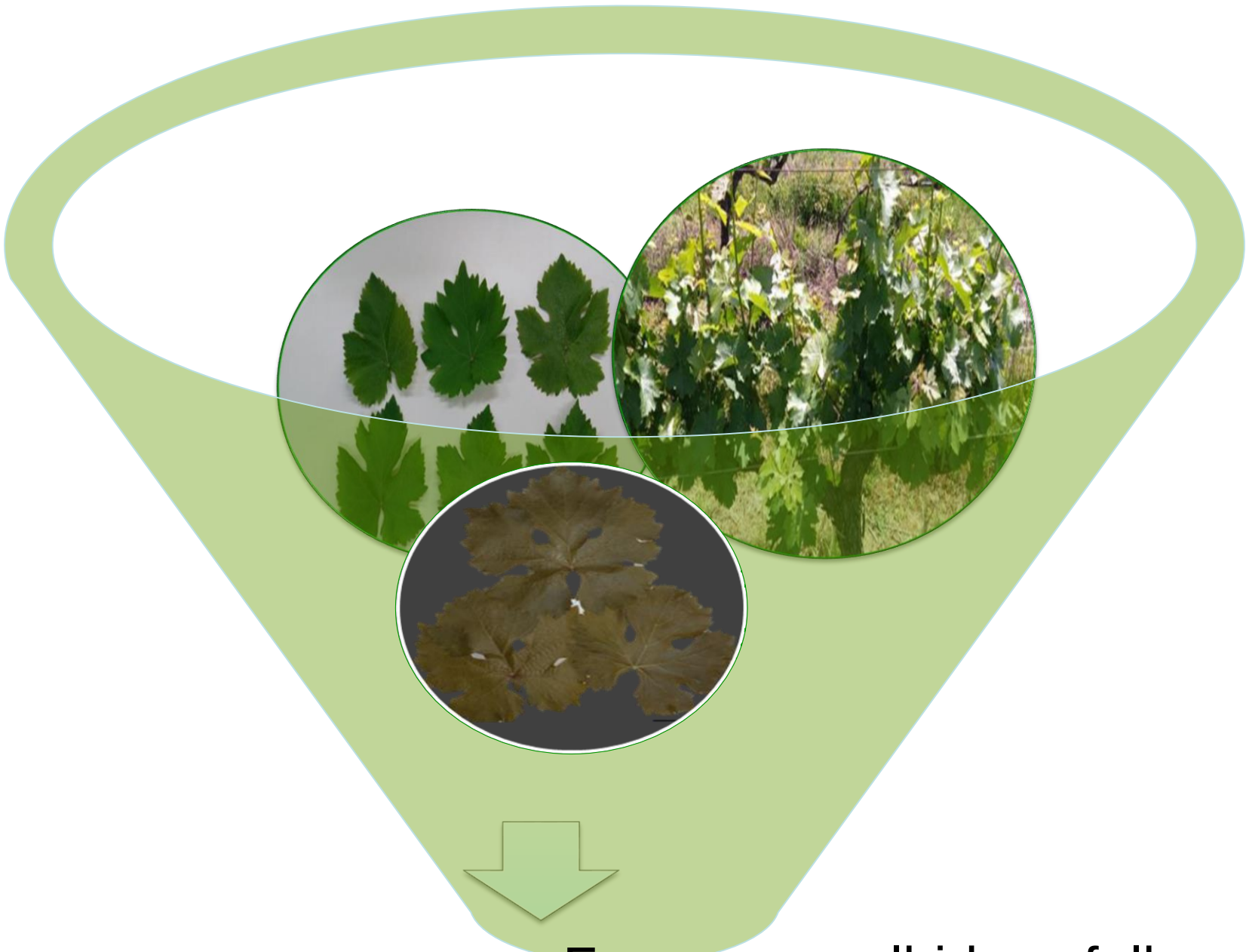
A videira é uma das plantas trepadeiras mais antigas do planeta. Das videiras há subprodutos, como por exemplo as folhas, que já se encontram presentes na dieta humana em alguns países do mundo, sendo que em outros, como Portugal, são ainda desvalorizadas. Portugal, onde o número de castas autóctones de uvas chegam às 700, as castas Touriga Nacional e Viosinho assumem importância diversa no contexto da viticultura:

- Touriga Nacional:** É encontrada vulgarmente nas regiões do Douro e Dão, considerada uma casta de elevada excelência de entre as cultivadas em Portugal.
- Viosinho:** De génese transmontana, a casta Viosinho sobrevive dispersa pelas vinhas velhas brancas misturadas do Douro.

Com a realização deste trabalho pretendeu-se avaliar a possível utilização de folhas das castas Touriga Nacional e Viosinho, na gastronomia.

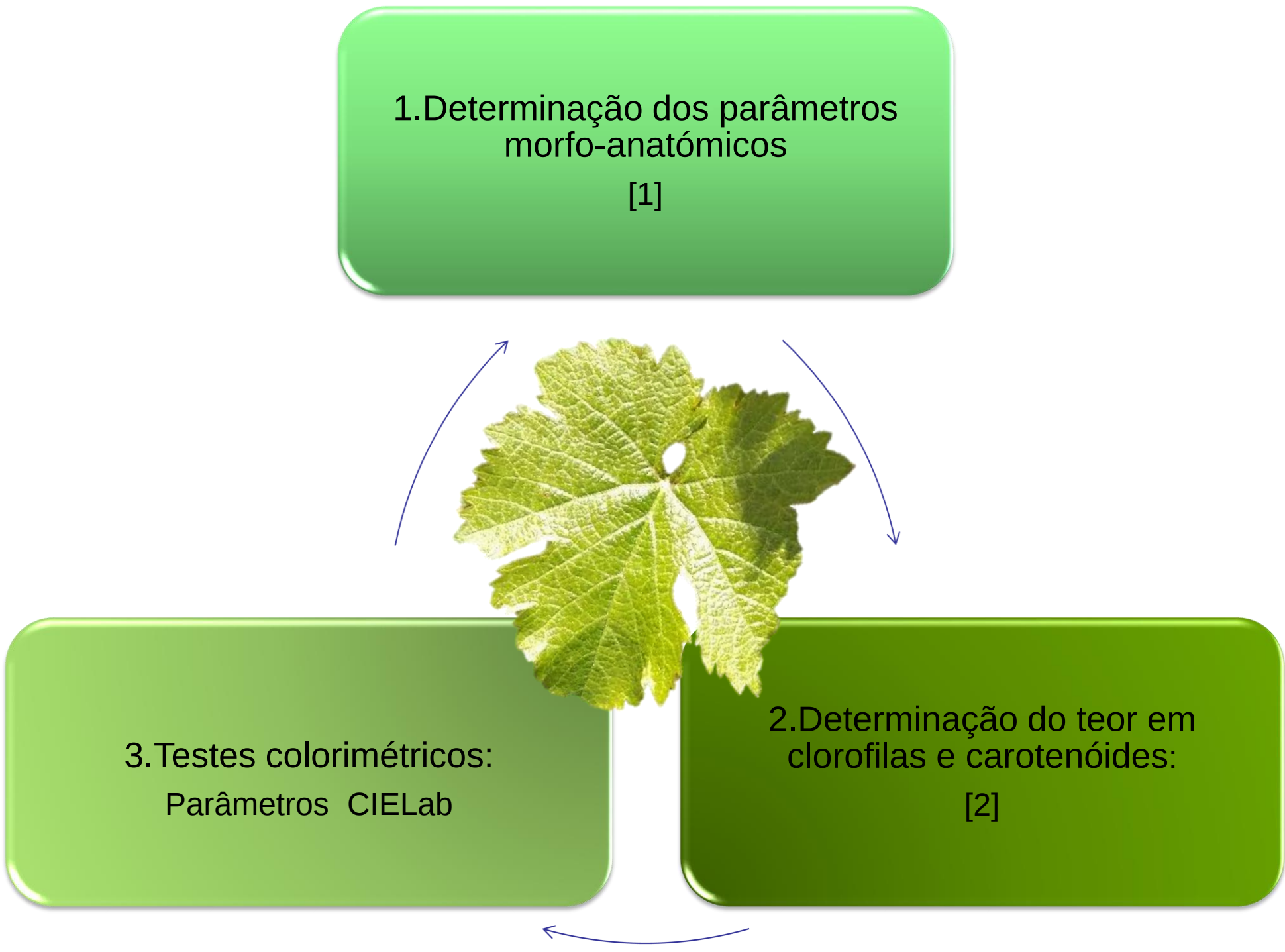
2. MATERIAL E MÉTODOS

2.1. MATERIAL VEGETAL



Foram escolhidas folhas de videira de duas castas: Touriga Nacional e Viosinho do campo experimental da UTAD.

2.2. METODOLOGIAS



3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As folhas das duas castas são dorsiventrals e possuem tricomas na página inferior (Figura 1). Em termos morfo-métricos não existem diferenças significativas entre as castas (Figura 2). As clorofilas sofreram decréscimos consideráveis nas folhas das duas castas com tratamento térmico, não tendo os carotenoides registado diferenças significativas (Figura 3). O cozimento influenciou nitidamente a cor das folhas alterando significativamente a sua cor e consequentemente os parâmetros L*, a* e b* (Tabela 1).

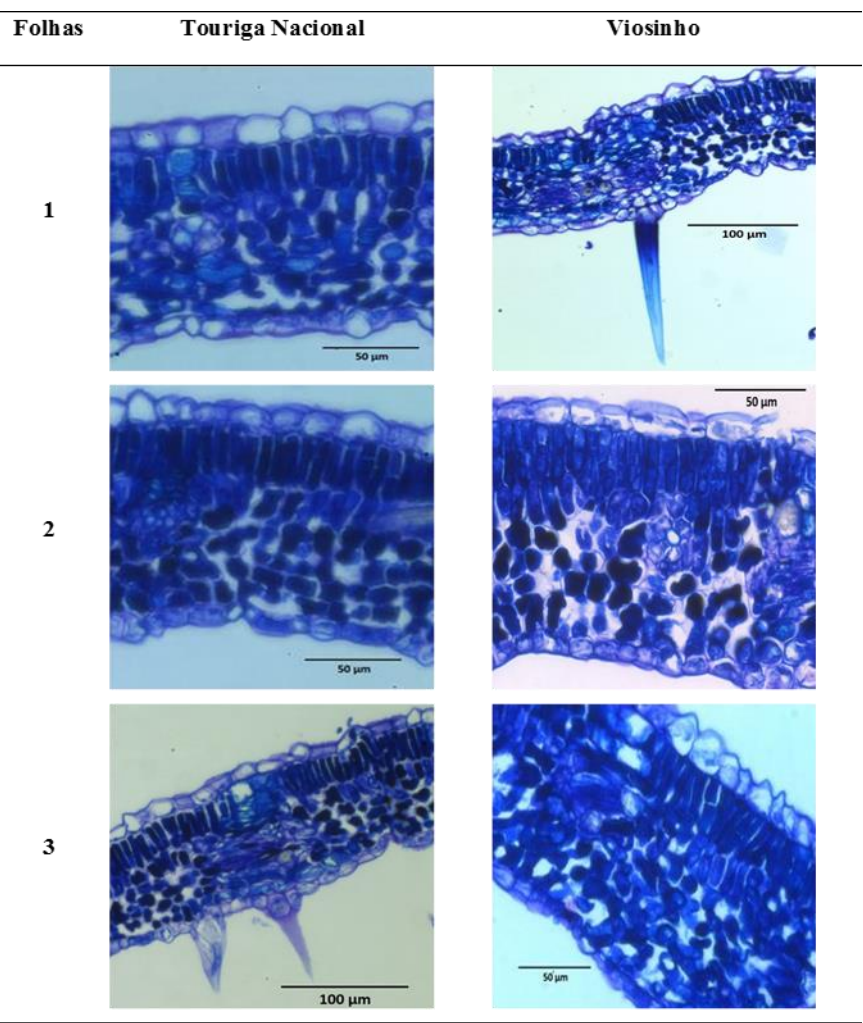


Figura 1 – Secções transversais das folhas.

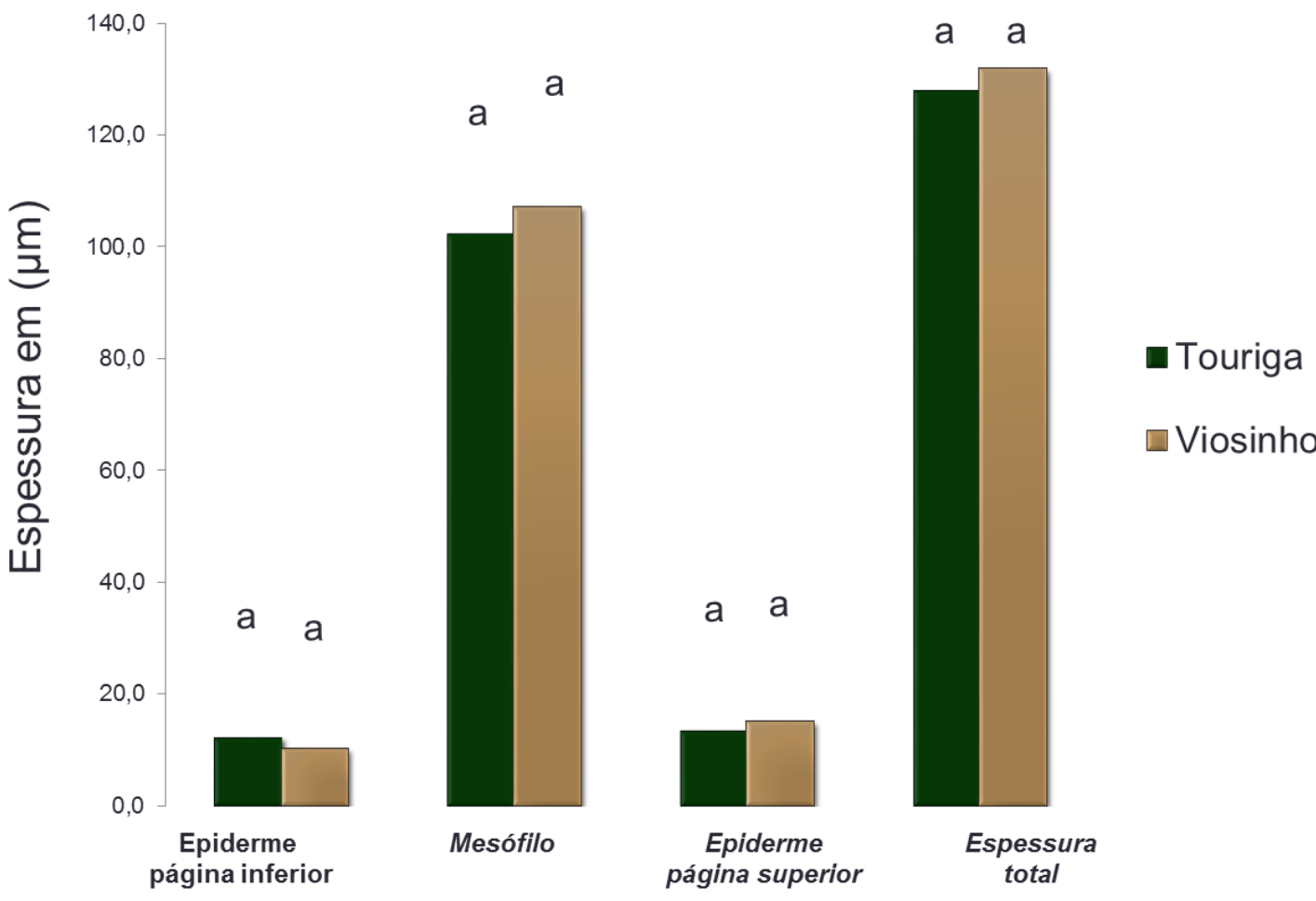


Figura 2 – Parâmetros morfo-métricos.

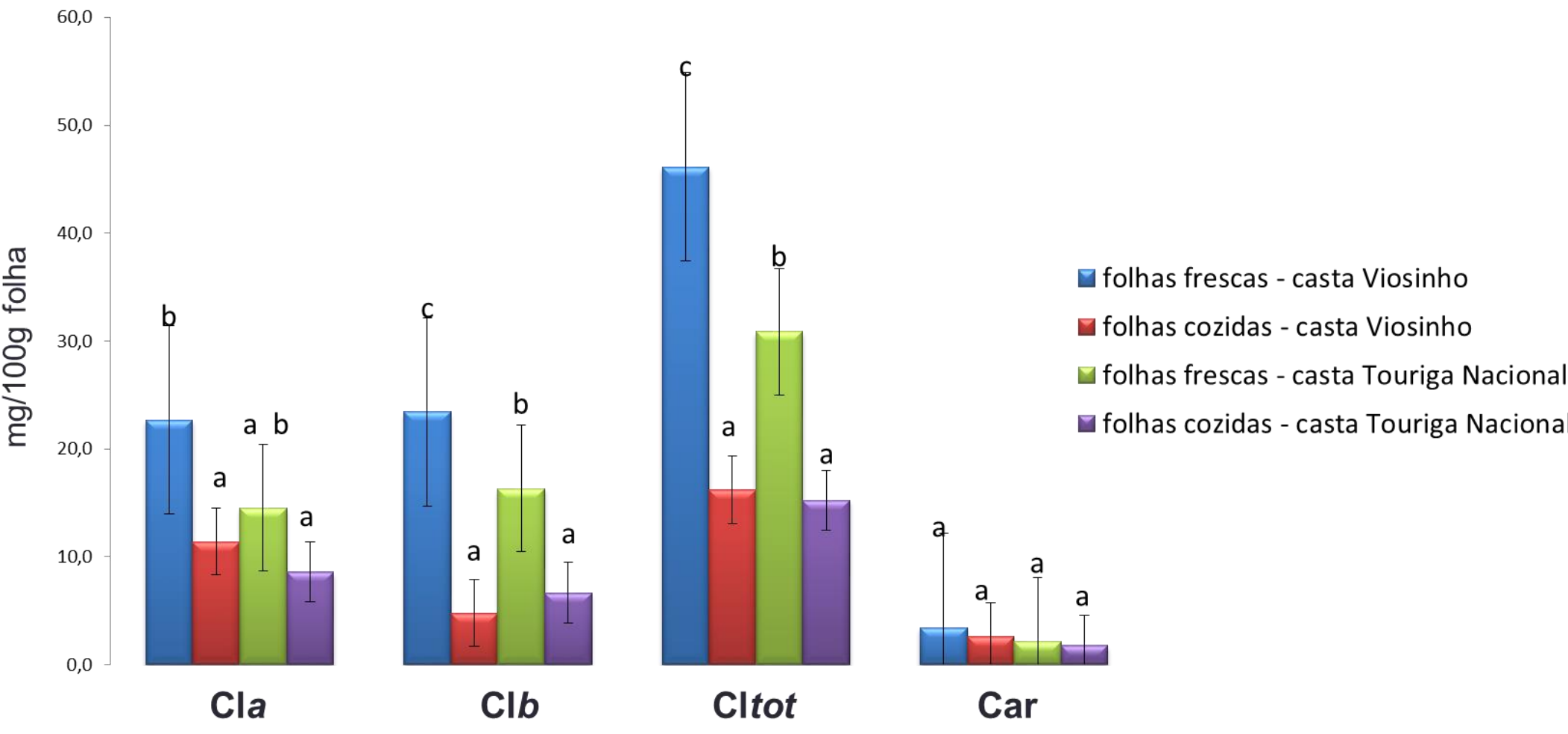


Figura 3– Teor em clorofilas e carotenoides das castas Touriga Nacional e Viosinho, antes e depois de serem sujeitas à cozedura.

Tabela 1 – Parâmetros L* a* e b* das castas Touriga Nacional e Viosinho, antes e depois de serem sujeitas à cozedura. Parâmetros com a mesma letra não apresentam diferenças significativas. ANOVA fatorial, teste de Tuckey para p≤0,05.

Parâmetros colorimétricos (CIELab)				
Casta	pág./coz.	L*	a*	b*
Touriga Nacional	pág. sup. cru	47,18± 3,15 a, b, c	-15,49± 2,06 a	22,09± 4,33 a, b
	pág. sup. coz	49,08± 1,98 b, c, d	-1,73± 0,22 c	30,13± 3,58 c
	pág. inf. cru	54,80± 2,54 d, e	-11,52± 1,26 b	17,08± 2,31 a
	pág. inf. coz	55,50± 2,30 e	-3,58± 0,27 c	26,45± 1,48 b, c
Viosinho	pág. sup. cru	41,89± 0,49 a	-11,37± 0,88 b	15,07± 1,27 a
	pág. sup. coz	45,32± 3,35 a, b	-1,89± 0,20 c	20,27± 2,33 a, b
	pág. inf. cru	48,57± 1,10 b, c	-12,16± 0,67 b	18,05± 1,45 a
	pág. inf. coz	51,88± 0,83 c, d, e	-2,92± 0,39 c	20,92± 1,81 a, b

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados apresentados permitem-nos inferir sobre a possível utilização das folhas de videira de castas portuguesas na culinária. Esta utilização seria uma mais-valia para os viticultores dado que, atualmente, apenas as uvas são aproveitadas estando as folhas sob-valorizadas. Avaliações toxicológicas e sensoriais das folhas terão ainda de ser efetuadas.

REFERÊNCIAS

[1] O'Brien T P, Feder, N & Mccully, M E (1964). Polychromatic Staining of plant cell walls with toluidine blue O. Protoplasma. 59, 368-373.
[2] Ozerol N H & Titus J F (1965). The determination of total chlorophyll in methanol extracts, Transactions Illinois State Academy of Sciences. 58, 15–19.

AGRADECIMENTOS

Este trabalho foi parcialmente financiado pelo Centro de Química de Vila Real (CQ-VR) e pelo Centro de Investigação e de Tecnologias Agroambientais e Biológicas (CITAB), Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Escola de Ciência da Vida e Ambiente e pela FCT — Fundação para a Ciência e a Tecnologia, no âmbito dos projectos UID/MAT/00013/2013 e UID/AGR/04033/2013 e POCH-01-0145-FEDER-006958.