

Livro de Resumos

VIII Congresso Ibérico de Ciências Hortícolas

7 > 10 junho 2017

Centro de Congressos de Coimbra

Convento de São Francisco



Organização:



Associação
Portuguesa
de Horticultura



Sociedad
Española
de Ciencias
Hortícolas

FICHA TÉCNICA

Livro de Resumos
VIII Congresso Ibérico de Ciências Hortícolas
Coimbra, 07 a 10 junho 2017

Propriedade e edição
Associação Portuguesa de Horticultura (APH)
Rua da Junqueira, 299, 1300-338 Lisboa
Tel. 213 623 094
www.aphorticultura.pt

Coordenação
José Alberto Pereira

Revisão editorial
José Alberto Pereira

Grafismo da capa
Musse Ecodesign

Impressão
Hélder Fernandes Gomes

Tiragem
300 exemplares

ISBN:
978-972-8936-27-3



Impressão com o apoio de:



RECURSOS NATURAIS, AMBIENTE E SOCIEDADE Projecto UID/AMB/00681/2013

ENTIDADES FINANCIADORAS:

UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional



COMPETE

PROGRAMA OPERACIONAL FACTORES DE COMPETITIVIDADE



QR
EN

QUADRO DE REFERÊNCIA
ESTRATÉGICO
NACIONAL
2014-2020

FCT

Fundação para a Ciência e a Tecnologia

APOIOS:

ESAC

ASSOCIAÇÃO INSTITUCIONAL
POLITÉCNICA DE COIMBRA



Instituto Superior Agrário

Avaliação sensorial de infusões obtidas a partir de folhas de videira de duas castas tintas portuguesas (Touriga Nacional e Tinta Roriz) 237
A. C. Correia, B. Fernandes & A.M. Jordão

Calidad microbiológica de las fuentes de agua superficial disponibles para riego de cultivos hortícolas intensivos en el Campo de Dalías 238
R. Baeza, F. Alonso, G. Cánovas, M.L. Segura, M.M. Parra & J.L. Contreras

Sessão Temática: Consumidores e Modulação da Qualidade Sensorial e Funcional 239

Comunicações Orais

Preharvest Ultra-Violet (UV) application enhances tomato fruit quality: parametric analyses 241
N. Ponte, R. Mendes, A. Gonçalves, J. Moutinho-Pereira, C. Correia, C. Ribeiro, P. Melo & C. Santos

Repartição anatómica dos compostos voláteis do aroma na pele, no pericarpo e no lóculo de tomate 242
T. Vieira & D.P.F. Almeida

Evaluación de compuestos antioxidantes en especies del género Capsicum 243
L. Mestre, M.Á. Moreno, O. Fayos, P. Mignard, C. Mallor & A.Garcés-Claver

Contenido en polifenoles totales y ácido clorogénico en especies silvestres relacionadas con la berenjena 244
P. Kaushik, M. Plazas, P. Gramazio, S. Vilanova, M.D. Raigón & J. Prohens

Antioxidantes y calidad del fruto de variedades de manzana del Banco de Germoplasma de la Estación Experimental de Aula Dei-CSIC 245
P. Mignard, G. Reig, C. Font i Forcada & M.Á. Moreno

Caracterización físico-química de dos cultivares de *Opuntia ficus-indica* (L.) Mill. en condiciones homogéneas de cultivo. 246
L. Andreu, N. Nuncio-Jáuregui, A. Amorós, P. Legua & F. Hernández

Preferencias del consumidor de aceite de oliva de Portugal en función del género 247
R. Bernabéu, F. Oliveira, M. Díaz, M. Olmeda, A. Rabadán & M. Suárez de Cepeda

Contenido en polifenoles totales y ácido clorogénico en especies silvestres relacionadas con la berenjena

P. Kaushik¹, M. Plazas², P. Gramazio¹, S. Vilanova¹, M.D. Raigón³ & J. Prohens¹

¹Instituto de Conservación y Mejora de la Agrodiversidad Valenciana, Universitat Politècnica de València, Camino de Vera 14, 46022 València, España. jprohens@btc.upv.es

²Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas, Consejo Superior de Investigaciones Científicas-Universitat Politècnica de València, Camino de Vera 14, 46022 València, España. maplaav@btc.upv.es

³Departamento de Química, Universitat Politècnica de València, Camino de Vera 14, 46022 València, España mdraigon@qim.upv.es

Resumo

La berenjena (*Solanum melongena* L.) es una hortaliza con alta actividad antioxidante, propiedad fundamentalmente derivada del alto contenido en compuestos fenólicos. Entre estos compuestos destaca el ácido clorogénico, el cual tiene múltiples propiedades beneficiosas para la salud humana. En este trabajo evaluamos el potencial de las especies silvestres para la mejora genética del contenido en compuestos fenólicos de la berenjena. Para ello hemos evaluado el contenido en polifenoles totales y ácido clorogénico en seis accesiones de berenjena cultivada y en 22 accesiones de 12 especies silvestres de berenjena de los germoplasmas primario, secundario y terciario. Los resultados muestran que las especies silvestres presentan un contenido en polifenoles totales superior (casi el doble) al de la berenjena cultivada, la cual presenta un valor medio en materia seca de 9.8 mg/g. Además, algunas accesiones de especies silvestres de los germoplasmas secundario y terciario presentan valores del contenido en polifenoles superiores a 25.0 mg/g. El ácido clorogénico fue el ácido fenólico predominante (>50% del área del cromatograma) en la berenjena cultivada y en la única especie del germoplasma primario (*S. insanum*). Sin embargo en las otras especies silvestres el área del cromatograma correspondiente al ácido clorogénico fue menor al 50%, aunque el rango de variación entre accesiones fue muy alto. El contenido en ácido clorogénico de la especie cultivada presentó una media de 2.52 mg/g, mientras que la media en las especies silvestres fue superior a 3 mg/g. Aunque no se detectaron importantes variaciones en el valor medio de las especies silvestres de los germoplasmas primario, secundario y terciario, los rangos de variación entre accesiones silvestres fueron muy amplios, con valores superiores a 4.5 mg/g en algunas de ellas. Los resultados muestran que las especies silvestres de berenjena suponen un recurso genético de interés para la mejora genética del contenido en compuestos bioactivos de la berenjena.

Palavras-chave: ácido clorogénico, híbridos interspecíficos, introgresión, polifenoles, *Solanum melongena*.