

10

TECNOALIMENTAR®

REVISTA DA INDÚSTRIA ALIMENTAR

TECNOLOGIA
INOVAÇÃO
QUALIDADE

1.º TRIMESTRE DE 2017 . 6€ TRIMESTRAL . PORTUGAL



**Conservação: vitrinas e móveis
frigoríficos**

**Fraude alimentar:
medidas para o seu combate**

**Riscos e benefícios do consumo
de peixe selvagem**



Vinho Verde

Exportação atingiu 50% das vendas em 2016

SUMÁRIO

Editorial 1

Conservação

Vitrinas e móveis frigoríficos **4**

Processamento

Gastronomia e fermentações
– Parte I **8**



DOSSIER - VINHOS VERDES

Entrevista | Manuel Pinheiro **13**

Carboximetilcelulose **16**

Quinta da Lixa: uma paixão de família **20**

Quinta de Soalheiro: pioneira na criação do Alvarinho em Melgaço **22**

Adega Cooperativa Ponte da Barca: «A origem conta!» **24**

Controlo da qualidade em Enologia **26**

Entrevista | Celeste do Patrocínio **30**



Agroalimentar

Cooperação e transparência
no setor agroalimentar **34**

Rotulagem

Uma ferramenta para fazer
escolhas saudáveis! **43**

Consumo

Riscos e benefícios do
consumo de pescado selvagem **58**

Tradição&Inovação

Pão do mar **36**



Qualidade e Segurança Alimentar

Controlo oficial da segurança
sanitária na Fraude alimentar:
contextualização e medidas
para o seu combate **52**



Feiras e Eventos 64

a imagem do vinho junto da comunidade. Para finalizar esta abordagem a este assunto, cita-se algumas das principais espécies químicas com assinalável importância na segurança alimentar dos vinhos, considerando designadamente as recentes evoluções do conhecimento sobre a sua génese, sobre as formas tecnológicas de minimizar a sua ocorrência e sobre as metodologias analíticas descritas para a sua quantificação: metais pesados, ocratoxina A e outras micotoxinas, carbamato de etilo, amins biogénicas e resíduos de pesticidas.

Relativamente à análise sensorial, domínio de primordial importância no controlo da qualidade de vinhos, a OIV tomou a iniciativa de elaborar e publicar um relatório coletivo, o Documento sobre a Análise Sensorial do Vinho, o qual, muito embora não tendo sido submetido ao procedimento por etapas inerente à aprovação como Resolução OIV, representa o consenso alcançado pelos membros da Subcomissão de Métodos de análise da OIV quanto à matéria.

De modo a poderem assegurar que os controlos da qualidade são adequados e estão implementados de modo a poder garantir a fiabilidade dos resultados analíticos, muitos países exigem que os laboratórios incumbidos da avaliação da conformidade de vinhos, designadamente para o controlo à exportação e serviços de certificação, estejam acreditados de acordo com norma internacional ISO/IEC 17025 no âmbito de programas reconhecidos oficialmente.

BIBLIOGRAFIA

- Garoto S, Carval-Garcia AS, 2011. Composição mineral do vinho – Ocorrência de metais pesados em Agroparcelas – condições climáticas. Ed. Instituto Nacional de Recursos Biológicos, IP e Instituto Nacional – Casa da Moeda, SA: 5640
- Carval-Garcia AS, 1998. Controle de Qualidade do Vinho. Química Enológica. Métodos Analíticos. Instituto de Vinho e do Vinho, 479 p., Lisboa.
- Carval-Garcia AS, Barros F. Bólidos clareantes. 2013. Química Enológica-controlado analítico. Análise recente no controlo da qualidade dos vinhos e de outros produtos vitivinícolas. Publicações / Agrícola, 375 p., Paris.
- Carval-Garcia AS, Castro S, 2011. Controle de qualidade dos vinhos – Análise sensorial. In: Agroparcelas – condições climáticas. Ed. Instituto Nacional de Recursos Biológicos, IP e Instituto Nacional – Casa da Moeda, SA: 44-55.
- ISO, 2005. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories. ISO/IEC 17025:2005.
- OIV, 2014. Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des alcools. OIV, Paris.
- OIV, 2010. Codes Oenologique International, 620 p., OIV, Paris.
- OIV, 2014. Code International des Pratiques Oenologiques, 290 p., OIV, Paris.
- OIV, 2015. Guidelines for sampling wines and must intended for analysis. OIV, Paris.
- OIV, 2008. Elements de conjugaison vitivinicole mondiale. Oenologie de presse, 20 octobre 2008. OIV, Paris.
- OIV, 2016. Elements de conjugaison mondiale, avril 2006. OIV, Paris.
- OIV, 2016. Document sur l'analyse sensorielle de vin. OIV, Paris.



BOIA (HORIZONTAL / VERTICAL)



MAGNÉTICO

CONDUTIVO

HIDROSTÁTICO



ULTRASÓNICO

RADAR



CAPACITIVO

VIBRATÓRIO

ROTATIVO



Alpha[®]
ENGENHARIA

ALPHA ENGENHARIA – Equipamentos e Soluções Industriais

Rua D. António Meireles, n.º 93 · 4250-055 Porto · Portugal

Tel: +351 220 136 963 · Telex: +351 933 694 486

E-mail: info@alphaengenharia.pt · www.alphaengenharia.pt