

Citrino de Origem

O projeto "Citrino de Origem" visa obter, analisar e reconhecer os citrinos produzidos em Portugal, caracterizando-os e diferenciando-os por localidade geográfica. Deste modo poder-se-á proteger o produto local de outros vendidos como tal, ajudando à promoção e valorização dos produtos nacionais, tal como garantir a sua autenticidade, com indicações geográficas protegidas.

Introdução:

A nível de citrinos, Portugal tem marcado a sua presença, não pela quantidade, onde não podemos competir com a extensão geográfica de uma China ou Brasil, mas pela excelente qualidade e características organolépticas dos mesmos. A nível de laranja alcançamos uma reputação de ter das melhores laranjas do Mundo, em produção, recentemente tivemos o maior aumento produtivo a nível Mundial, sendo Portugal o 11º produtor. Nos limões, uma das variedades mais consumidas tem o nome de *Lisbon*, mas também temos variações geográficas interessantes, como as obtidas na Ilha da Madeira. Estas características específicas nas culturas que temos, são o que nos distinguem das restantes culturas produzidas no Mundo, e ao primar pela qualidade começamos a encontrar quem se aproveite e tente passar citrinos de menor qualidade pelos de maior qualidade e valor acrescentado, sendo que esta "falsificação", não só leva a engano o consumidor, como provoca danos na reputação dos citrinos que produzimos, e também no próprio negócio nacional. Com esta proposta pretendemos fazer a recolha de amostras de citrinos (laranjas, limões, tangerinas e limas) produzidas em diferentes localidades em Portugal, para posteriormente, em colaboração com o AceLab do Centro de Química da Madeira (Universidade da Madeira), obter o perfil dos frutos e relacioná-los com o local de origem, possibilitando de futuro analisar e verificar a autenticidade do citrino.

Área de influência:

Educação para as Ciências

Localização de implementação:

Portugal (Madeira, Algarve, Alentejo e/outras regiões produtoras de citrinos)

Plano:

A caracterização dos citrinos será efetuada com base no seu perfil volátil (“aroma”). O perfil volátil resulta das características (organolépticas) da amostra, no caso dos citrinos, resulta da constituição dos mesmos e do seu metabolismo, ambos influenciados pela genética, mas também pelos fatores abióticos (temperatura, humidade, vento, luz solar, solo). Deste modo podemos distinguir não só frutos de diferentes variedades, mas também entre os frutos da mesma variedade cultivados em diferentes regiões geográficas. Este tipo de trabalhos já foi realizado e com sucesso com outros produtos, pelo que será facilmente adaptável e utilizada no projeto proposto.

O perfil volátil será obtido recorrendo a uma técnica com méritos estabelecidos, a SPME (acrónimo das iniciais em língua inglesa de Solid Phase Micro Extration) é uma técnica de extração e pré-concentração especialmente adequada para metodologias de análise química onde a Cromatografia Gasosa (GC), como é o nosso caso, será utilizada para a posterior separação, deteção, identificação e quantificação dos analitos presentes na amostra. Este trabalho conta com a colaboração do AceLab do Centro de Química da Madeira (Universidade da Madeira), que disponibilizará o Cromatógrafo Gasoso com Espectrómetro de Massa (GC-MS) para a análise das amostras, sendo esta colaboração fundamental, pois o referido equipamento suplantaria o orçamento do Orçamento Participativo Jovem Portugal, para além da assistência técnica a todo o trabalho, onde o grupo liderado pelo Prof. José S Câmara é especializado e com vários trabalhos publicados em inúmeras revistas científicas internacionais.

O plano de trabalhos consistirá na recolha controlada de amostras de diferentes regiões geográficas, garantido amostras representativas dessas regiões, e caracterizando o local onde são produzidas. Essas amostras serão depois analisadas recorrendo a metodologia SPME/GC-MS, traçando-se o respetivo perfil volátil. Por último, será efetuado trabalho estatístico de modo a relacionar os perfis obtidos com as regiões geográficas alvo, obtendo-se por fim um conjunto de analitos (número e concentrações diferentes) que sejam característicos de cada região, definindo deste modo a sua tipicidade e permitindo de futuro com a simples análise do perfil volátil do citrino saber em que região portuguesa foi produzido e se é de origem nacional ou não.

Orçamento:

Viagens	6,400.00 €
Transporte local	1,200.00 €
Alimentação	3,000.00 €
Estadia	9,000.00 €
Material diverso para a recolha e análise das amostras	12,700.00 €
Total	32,300.00 €