

OVOS MOLES DE AVEIRO – PERCURSO PARA A PROTECÇÃO COMO PRODUTO TRADICIONAL DE QUALIDADE

Patrícia Naia¹, José F. Silva¹, Helena Avelos³, António Barros², Sílvia Rocha², Sónia Mendo⁴, Manuel A. Coimbra²

¹ APOMA – Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro – AVEIRO, pnaia@dq.ua.pt

² Departamento de Química, Universidade de Aveiro, AVEIRO

³ DEGEI, Universidade de Aveiro, AVEIRO

⁴ Departamento de Biologia, Universidade de Aveiro, AVEIRO

APOMA – Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro, <http://www.apoma.pt>

R. Conselheiro Luís de Magalhães, nº 25

3810 – 137 AVEIRO

Os Ovos Moles de Aveiro são um doce característico de Aveiro, confeccionado somente com gema de ovo, açúcar e água, segundo uma receita que tem sido mantida ao longo de várias gerações.

Com vista à protecção deste produto como Produto de Qualidade, os produtores agruparam-se e constituíram a Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro (APOMA) e, em parceria com instituições públicas e privadas, têm vindo a encetar esforços na definição e caracterização do produto, com especial relevo para a ligação com a história e o “saber fazer” das doceiras ao longo do tempo.

Deste conjugar de esforços surge o Caderno de Especificações dos Ovos Moles de Aveiro que deve satisfazer um determinado número de condições de acordo com o Regulamento (CEE) n.º 2081/92: 1) a descrição do produto, incluindo as matérias-primas, 2) indicação das principais características físicas, químicas, microbiológicas e organolépticas do produto, 3) a delimitação e a ligação do produto à área geográfica, 4) descrever o modo de produção do produto, 5) elementos que justificam a relação com o meio ou a origem geográfica e 6) os elementos específicos da rotulagem relacionados com a menção que lhe for conferida. Após aprovação este Caderno de Especificações será o documento estruturante e regulador da produção e comercialização do produto, obedecendo sempre à receita e forma de fabrico originais.

Os Ovos Moles de Aveiro são originários dos concelhos limítrofes e zonas lagunares adjacentes à Ria da Aveiro (Ovar, Murtosa, Estarreja, Albergaria-a-Velha, Sever do Vouga, Aveiro, Ílhavo, Águeda, Vagos e Mira), e existem elementos que o comprovam:

- As matérias primas de qualidade oriundas desta região;

6º Encontro de Química de Alimentos, Lisboa

- As características do próprio produto descritas posteriormente, nomeadamente as sensoriais, são conferidas por qualquer produtor ou consumidor conhecedor deste produto regional;
- As diferentes formas tradicionais de comercialização deste produto: em barricas de madeira, porcelana ou de faiança pintadas com motivos alusivos à região de Aveiro (barcos moliceiros, saleiros, palheiros de marinhas, salinas, farol da Barra, etc.), ou envolvidos em obreias (ou hóstias) moldadas nas mais diversas formas de elementos marinhos: amêijoas, peixes, búzios, berbigões, barricas, barril de aduela, lingueirão, mexilhão, vieiras, etc.; formas lagunares (não esquecendo que Aveiro era terra de pescadores). Também é de referir as formas de hóstia moldadas em frutos secos – noz e castanha, dois frutos provenientes de árvores autóctones desta região que aí crescem espontaneamente;
- O saber fazer dos produtores existentes nesta região, que se dedicam há séculos a esta actividade, segundo uma receita transmitida de geração em geração;
- A história documental ligada a este produto, à região e à forma de comercialização.

A Geomorfologia da região de fabrico dos Ovos Moles de Aveiro influencia de uma forma marcante a produtividade agrícola. Esta região apresenta uma zona de cultivo muito rica e diversificada, destacando-se o milho. O cultivo deste cereal faz parte da história agrícola desta região. Ele é ao mesmo tempo o garante de uma agricultura de subsistência, como também utilizado em trocas comerciais. De referir também que a presença desta matéria prima, quer em quantidade como em qualidade, contribuiu para a criação, nesta zona, de diversas unidades de moagem.

Nesta economia de subsistência é de salientar a existência obrigatória em todas as casas agrícolas (abastadas ou não) a presença de capoeiras. A produção de ovos desde há longa data tem, um peso significativo nesta região. Ainda hoje é muito frequente, nos mercados locais, a venda dos ovos caseiros.

Se aos concelhos limítrofes das zonas lagunares da Ria de Aveiro que definem/circunscrevem a área geográfica de fabrico dos Ovos Moles de Aveiro se juntarem concelhos adjacentes com um "denominador comum" de influência do rio Vouga, tradicionalmente produtores de ovos e cuja comercialização se encontra fortemente ligada à região de Aveiro –Oliveira de Frades, S. Pedro do Sul, Vouzela e Tondela – (para apenas se referirem estes quatro), é possível obterem-se dados esclarecedores da ligação da produção de ovos com o meio geográfico e a sua importância na economia regional (Magalhães Crespo, 2003).

É, pois desta fileira produtiva ‘milho, galinhas e ovos’ que surgem os Ovos Moles de Aveiro como o corolário de toda esta actividade agrícola que apesar da erosão da história se

6º Encontro de Química de Alimentos, Lisboa

mantém e testemunha a perfeita e estreita ligação ao meio geográfico e ainda, hoje, é o reflexo de uma paisagem cultural evolutiva e viva que continua a dar a esta doçaria Tradicional o prestígio que soube manter ao longo do tempo.

Após a protecção comunitária é necessário um sistema de controlo e certificação (através de um Organismo Privado de Controlo (OPC)) que garanta, que apenas os produtores que produzam Ovos Moles de Aveiro e que cumpram os requisitos e regras descritas no Caderno de Especificações dos Ovos Moles de Aveiro possam beneficiar do uso da menção que lhe for conferida. A certificação do produto Ovos Moles de Aveiro é concretizada através da aposição da marca de certificação, em cada embalagem, e independente da sua apresentação comercial. Na marca de certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- Ovos Moles de Aveiro –menção de protecção que lhe for atribuída;
- OPC (Organismo Privado de Controlo);
- Holograma com número de série (código alfanumérico que permite rastrear o produto).

CARACTERIZAÇÃO DOS OVOS MOLES DE AVEIRO

Após estudos realizados (Naia et al. 2000a, 2000b, 2001) pode-se estabelecer os parâmetros que permitem caracterizar os Ovos Moles de Aveiro.

Exteriormente o produto é definido com base nos seguintes parâmetros físicos:

Invólucro: formas de hóstia ou obreia recortadas a direito com ou sem calda de açúcar exterior, ou em barricas de madeira, porcelana ou de faiança.

Cor: em formas de hóstia devem apresentar cor branco opaco se levarem calda, e branco mais translúcido se não levarem calda.

Forma: quando envolvidos em formas de hóstia apresentam as formas descritas anteriormente. No seu interior os Ovos Moles de Aveiro, que se apresentam moldados em forma de hóstia, devem seguir os seguintes parâmetros físicos:

Cor: homogénea que experimenta várias tonalidades entre o amarelo e o laranja.

Brilho: brilho uniforme e não muito intenso.

Cheiro: No que diz respeito às características aromáticas os Ovos Moles de Aveiro apresentam um bouquet bastante rico devido às reacções químicas que ocorrem durante o cozimento, entre o açúcar e os compostos existentes na gema de ovo. O cheiro a gema de ovo evolui para um cheiro característico de que fazem parte aromas tão diversificados como o aroma a caramelo, a canela, a frutos secos e a gema de ovo, entre outros.

O aquecimento do açúcar leva à formação de derivados do furano, nomeadamente tetra-hidro-3-furanol, furfural e 5-hidroximetilfurfural. Estes compostos normalmente transmitem um

6º Encontro de Química de Alimentos, Lisboa

aroma a caramelo. Os constituintes da matéria gorda e/ou da proteína existentes na gema de ovo são as moléculas precursoras de aldeídos voláteis, álcoois e ésteres. A autooxidação dos ácidos gordos dá origem a compostos como o nonanal, o decanal e o dodecanal. Os ésteres são constituintes importantes do aroma e são obtidos a partir da matéria gorda. Vários ésteres foram identificados no perfil de aroma dos Ovos Moles de Aveiro, tais como, decanoato de etilo, 1,2-benzenodicarboxilato de dietilo, octadecanoato de 4-hidroxi-butilo e octadecanoato de etilo. Estes compostos apresentam um aroma especialmente adocicado e o decanoato de etilo está associado ao aroma a frutos secos. Foram, ainda detectados vários ácidos gordos C5-C10, aos quais pode ser atribuído o aroma a gordura.

Consistência: cremosa embora consistente.

Textura: deve ser uniforme sem grânulos (açúcar ou de gema de ovo).

Os Ovos Moles de Aveiro podem caracterizar-se quimicamente por cinco parâmetros: teor em açúcar, matéria gorda, água, proteína e actividade de água. Em média os Ovos Moles de Aveiro apresentam $41 \pm 5\%$ de açúcar, $17 \pm 3\%$ de matéria gorda, $29 \pm 3\%$ de água total, $4,2 \pm 1,1\%$ de proteína insolúvel e uma actividade de água de $0,864 \pm 0,026$.

Não deverão ter amido, corantes ou conservantes adicionados durante o fabrico.

De acordo com a legislação em vigor e com resultados preliminares obtidos na pesquisa microbiológica dos Ovos Moles de Aveiro (Naia et al., 2000b, 2001), nas suas diferentes formas de apresentação, foi estabelecido um padrão bacteriológico aceitável para as amostras dos Ovos Moles de Aveiro. As amostras que estejam dentro destes parâmetros podem ser consideradas como seguras do ponto de vista de segurança alimentar.

REFERÊNCIAS:

- APOMA, 2003, Caderno de Especificações dos Ovos Moles de Aveiro,
NAIA P., PARREIRA C., BARROS A., ALVELOS H., ROCHA S., MENDO S., COIMBRA M.A., ; 2001 “ Análise dos Ovos Moles de Aveiro – Ensaio químicos a massas de novos produtores, segurança alimentar, valor nutritivo, estimativa do conteúdo em colesterol, provas organolépticas”, realizado para a APOMA, Universidade de Aveiro.
NAIA P., PARREIRA C., BARROS A., MENDO S., COIMBRA M.A., ; 2000b “ Análise da Massa de Ovos Moles de Aveiro – 2ª fase”, realizado para a APOMA, Universidade de Aveiro.
NAIA P., PARREIRA C., BARROS A., NUNES A., MENDO S., COIMBRA M.A., 2000a “ Análise dos Ovos Moles de Aveiro”, realizado para a APOMA, Universidade de Aveiro.
MAGALHÃES CRESPO J. P., 2003, ‘Elementos que provam a ligação com o Meio Geográfico’.