

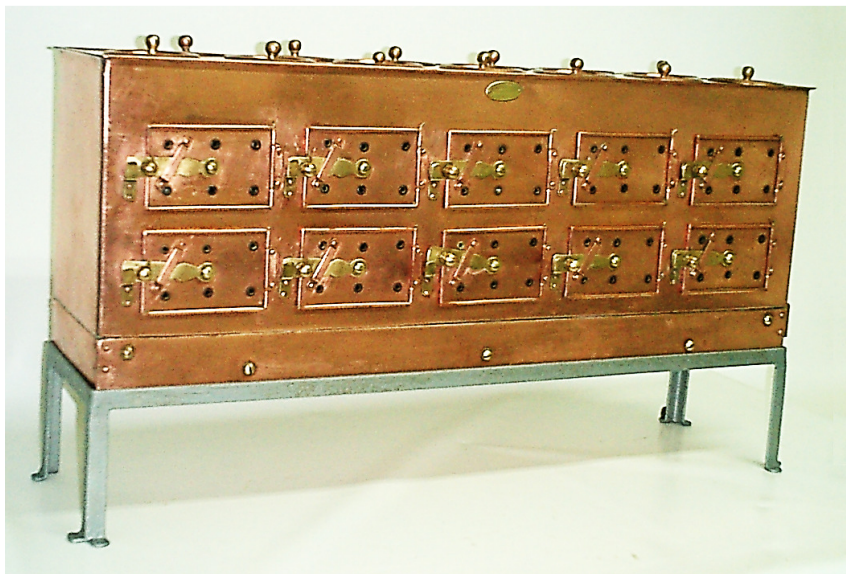
Coisas antigas

3. As estufas da Prof^a. Margarida

A Prof^a. Catedrática Margarida Alice Ferreira (16-02-1936) aposentou-se em 1999 e tinha a seu cargo a direção do Laboratório de Bromatologia. Foi a quarta senhora a doutorar-se (1972) na Universidade do Porto. Pelo seu currículo, foi durante vários anos a representante de Portugal na Comissão Científica da Alimentação Humana da União Europeia. A Inspeção Geral dos Produtos Agrícolas e Industriais (IGPAI), uma das antecessoras da atual Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), possuía no Porto um laboratório. Encerrado cerca de 1980, ofereceram àquela professora estas duas estufas para a determinação do extrato seco de vinhos, as quais doou seguidamente à Faculdade.



A Prof^a. Margarida Ferreira, num desenho do Prof. Alfredo Albuquerque



Um vinho de qualidade tem extrato seco elevado. Um valor baixo pode provir de adulteração. O vinho colocava-se em cápsulas taradas; metálicas e de fundo plano, aqueciam-se no topo das estufas que continham água a ferver no seu interior até se obter o “ponto pérola”: o resíduo assumia a forma como de uma única lágrima que escorria ao inclinar-se a cápsula.



A secagem prosseguia seguidamente dentro dos espaços fechados com portas durante um tempo fixo. A pesagem das cápsulas com o resíduo remanescente permitia então a determinação do extrato seco. Em alternativa a esta determinação direta, recorre-se ao seu cálculo com base na densidade do vinho, grau alcoólico e acidez volátil.

A estufa pequena assegurava a temperatura mais uniforme do que as estufas maiores. Agradeço a colaboração da Prof^a. Margarida Ferreira, do Prof. José Fernandes e da Dr.^a Joana Macedo.



Fabricante:
AFONSO H. M. DE CARVALHO
94 RUA DO ROSÁRIO 94A
PORTO