

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ayaz, F. A.; Kucukislamoglu, M. e Reunanem, M. (2000). *Sugar, Non- Volatile and Phenolic Acids Composition of Strawberry Tree (Arbutus unedo L. var. ellipsoidea) Fruits*. Journal of Food Composition and Analysis. **13**, 171-177.
- Alarcão-E- Silva, M. L. C. M. M., Leitão, A.E.B., Azinheira, H.G. e Leitão, M.C.A. (2000). *The Arbutus Berry: Studies on its Color and Chemical Characteristics at Two Mature Stages*. Journal of Food Composition and Analysis. **14**, 27-35
- AOAC. *Official Methods of Analysis of AOAC International*, 18th ed.; Hortwitz, W., Ed.; The Scientific Association Dedicated to Analytical Excellence: Caithersburg, Maryland, 2005.
- Belitz, H., Grosch, W. e Schieberle, P. (2004). *Food Chemistry*. Springer. 3rd revised edition. Berlin. 245-341, 427- 433 e 827- 834.
- Bengmark, S., MD, PHD, FRACS (Hon), FRCPS (Hon) (1998). *Ecoimmunonutrition: A Challenge for the Third Millennium*. Nutrition The International Journal of Applied and Basic Nutritional Sciences. **14**, 7-8.
- Bernárdez, M. M., Miguélez, J. D. L. M., Queijeiro, G. (2004). *HPLC determination of sugars in varieties of chetnut fruits from Galicia (Spain)*. Journal of Food Composition and Analysis. **17**: 63-67
- Bridle, P., García-Viguera, C. (1996). *Analysis of anthocyanins in strawberries and elderberries. A comparison of capillary zone electrophoresis and HPLC*. Food Chemistry. **59**, 299-304.
- Cavaco, T, Carvalho, I, Quintas, C. e Longuinho, C. (2007). *Chemical and Microbial changes during the natural fermentation of Arbutus unedo's fruits*. Journal of Food Biochemistry. (Aceite em Agosto de 2006)

- Custódio, T. e Sousa, V. D. (2005). *Com uma perna na serra e outra no Litoral: um estudo de caso sobre os jovens de Cachopo (Serra do Caldeirão)*.
http://www.apdemografia.pt/pdf_congresso.
- Fabião, A. M. D. (1996). *Árvores e Florestas*. 2ª edição. Publicações Europa-América. Pág. 12
- Fährasmane, L. and Ganou- Parfait, B.. 1998. Microbial flora of rum fermentation media. *J. Appl. Microbiol.* **84**: 921-928.
- Galego, L. R. (1995). *Optimização de parâmetros para a produção de aguardente de medronho*". *Tese de Mestrado*. Universidade Técnica de Lisboa. Lisboa.
- Groves, R.H., Williams, J. e Corey, S. (1997). *Towards an integrated management system for blackberry (Rubus fruticosus L. agg)* . *CRC Weed management systems*.
- Kivçak, B., Mert, T. (2001). *Quantitative determination of α . Tocopherol in Arbutus unedo by TLC- densitometry and colorimetry*. *Fitoterapia* **72**:656-661
- Ko, I.W.P., Corlett, R. T. e Xu, R.J. (1998). *Sugar composition of wild fruits in Hong Kong China*. *Journal of Tropical Ecology (Short Communication)*. **14**: 381-387.
- Konstantinidis, P.; Tsiourlis, G. and Xofis, P. (2006). *Effect of fire, aspect and pré-fire plant size on the growth of Arbutus unedo L.(strawberry tree) resprouts*. *Forest Ecology and Management* **225**, 359 -367
- Kremer, B. P. (2005)- *Arbustos silvestres e de Jardim*. Everest Editora Lda. Lisboa, 181.

- Jesus, J. P. e Martins, A. N. (1997 e 1999). *1º e 2º Colóquio – Valorização da Aguardente de medronho. “Aguardente de Medronho ensaios em laboratório”*. Associação *in Loco*, Universidade do Algarve, Direcção Regional de Agricultura do Algarve, 22-26.
- Lachance, M. A.. 1995. *Yeasts communities in a natural tequila fermentation. Antonie van Leeuwenhoek*. **68**: 151-160.
- Madigan, M. T., Martinko, J. M. e Parker, J. (1997). *Brock Biology of Microorganisms*. Prentice Hall, 8th edition. New Jersey. 109-147.
- Mahan, L. K. e Escott- Stump, S. (2000). *Krause’s Food, Nutrition & Diet Therapy*. W. B. Saunders Company. 10th. Philadelphia. 12.
- Maroco, J. (2003). *Análise Estatística com utilização do SPSS*. Edições Sílabo. 2ª edição.
- Marquina, M. A., Corao, G. M., Araújo, L., Buitrago, D. e Sosa, M. (2002). *Hyaluronidase inhibitory activity from the polyphenols in the fruit of blackberry (Rubus fruticosus B.)*. *Fitoterapia* **73**, 727-729
- Martins, A. G. N. (1999) Caderno “*O medronheiro e a Aguardente de Medronho*”. Projecto PAMAF- IED Nº 4057 .
- McKee, T. e Mackee, J. R.(1999). *Biochemistry an Introduction*. MacGRaw-Hill. 2nd editon. Boston. 151-181.
- Mendes, M. L. e Gonçalves, J. C. (1997). *2º Colóquio – Valorização da Aguardente de medronho. “Avanços no Estudo da Multiplicação in vitro do medronheiro.”* Projecto PAMAF- IED Nº 4057 e Projecto PAMAF- IED Nº 8005, 10-12.

- Mermet, J. M.; Otto, M. e Widmer, H. M. (1997). *Analytical Chemistry*. Wiley-VCH. 1st edition. New York.
- Mokebel, M. e H, Fumio (2004). *Evolution of the antioxidant activity of extracts from buntan (Citrus grandis Osbeck) fruit tissues*. Food Chemistry. **94**, 529-534.
- Norma Portuguesa 785 de 1985.
- Özcan, M. M. e Haciseferogullari, H. (2007). *The Strawberry (Arbutus unedo L.) fruits: Chemical composition, physical properties and mineral contents*. Journal of Food Engineering. **78**, 1022 -1028.
- Pabuçcuo, A., Kivçak, B., Bas, M. e Mert T. (2003). *Antioxidant activity of Arbutus unedo leaves*. Fototerapia. **74**, 597-599
- Pawlowska, A. M, Leo, M. D. e Braca, A. (2006). *Phenolics of Arbutus unedo L. (Ericaceae) Fruits: Identification of Anthocyanins and Gallic Acid Derivatives*. Journal Agriculture Food Chemistry. **54**, 10234-10238.
- Pereira, A.(2004). *SPSS Guia prático de utilização*. Edições Sílabo. 5ª edição. Lisboa. 147- 180.
- Silva, C. A. (2003). *ABC do SPSS for Windows*. ADIM. Monsaraz.
- Silva, P. (2006) - <http://www2.ufp.pt/>
- Silva, C., Neves, H., Faria, R., Cruz, P. e Maia, R. (1998). *Modelo para Gestão de Recursos Hídricos em Regiões com Escassez de Água: Aplicação à Bacia Hidrográfica das Ribeiras do Algarve*.
- Souici, S. W.; Fachmam, W. Kraut, H. (1989, 1990). *Food composition and Nutrition tables* Wissens Chaf tliche Verlagsgesellschaft mbh Sterttgart, 4ª ed. 767.

- Soufleros, E. H., Mygdalia, S.A. e Natskoulis, P. (2005). *Production process and characterization of the traditional Greek fruit distillate “Koumaro” by aromatic and mineral composition*. Journal of Food Composition and Analysis, **18**: 699-716.
- Stintzing, F. C. e Carle, R. (2004) . *Functional Properties of anthocyanins and betalains in plants, food, and in human nutrition*. Trends in Food Science & Technology, **15**: 19-38.
- Seeram, N. P., Momin, R. A., Nair, M. G. e Bourquin, L. D. (2001). *Cyclooxygenase inhibitory and antioxidant cyanidin glycosides in cherries and berries*. Phytomedicine, **8** (5): 362-369.
- Seeram, N.P., Rupo, L. H., Scheuller, S. e Heber., D. (2005) *Identification of phenolic compounds in strawberries by liquid chromatography electrospray ionization mass spectroscopy*. Center for Human Nutrition, David Ge. en School of Medicine, University of California, Los Angeles, CA 90095, USA.
- Varennes, A.(2003). *Produtividade dos solos e Ambiente*. Escolar Editora, 1ª edição. Porto. 425.
- Zubay, G. L. (1996). *Biochemistry*. WCB (Wm. C. Brown Publishers), 4th edition. London. 293 a 323.

Cibergrafia

- Desconhecida (2006)- www.cm-tavira.pt (Acedido a 12 de Abril de 2006)
- Desconhecido (2005).<http://www.arqueotavira.com/> (Acedido a 12 de Abril de 2006)
- Desconhecido (2006). <http://www.min-agricultura.pt/> (Acedido a 24 de Maio de 2006)

- Desconhecido (2006). *Plano de Desenvolvimento Local*- www.min-agricultura.pt (Acedido a 24 de Maio de 2006)
- Decreto – Lei nº 283/2000 de 26 de Setembro
- Desconhecido (2006). [http:// www.ine.pt/](http://www.ine.pt/) Acedido a 24 de Maio de 2006
- Desconhecido (2006).[http:// www.in-loco.pt/](http://www.in-loco.pt/) Acedido a 23 de Junho de 2006
- Desconhecido (2006).[http:// www.icn.pt/](http://www.icn.pt/) Acedido a 14 de Julho de 2006
- Desconhecido (2006). <http://www.floridata.com/> Acedido a 14 de Julho de 2006
- Desconhecido (2006).<http://www.territorioalgarve.pt/> Acedido a 14 de Julho de 2006
- Desconhecido (2006).<http://www.meteo.pt/> Acedido a 14 de Agosto de 2006
- Desconhecido (2006) – Dicionário de Economia (2006). www.esfgabinete.com/dicionario/ (Acedido a 23 de Setembro de 2006)