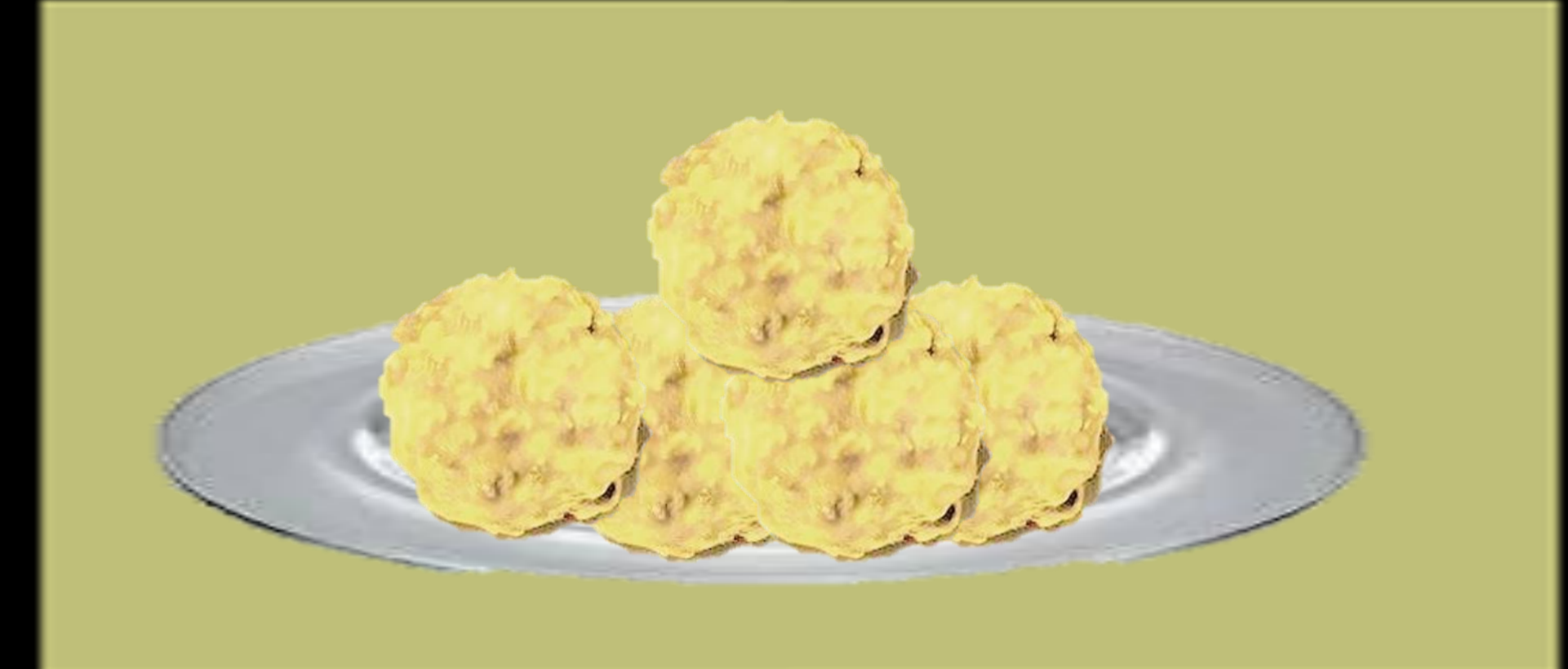




# CASTANHAS NOISETTE

Ana Pinto - Andreia Almeida - Joana Alpoim



## Sumário

Este projecto teve como objectivo desenvolver um produto que promovesse as castanhas enquanto produto saudável e abundante em Portugal, de forma a incutir o seu consumo e conseqüente escoamento.

A castanha quando comparada com outros frutos secos tem, do ponto de vista nutricional, inúmeras vantagens, pois é rica em hidratos de carbono complexos, sob a forma de amido e fibra, e contém pouca proteína e gordura.

Pretende-se que este seja um produto inovador, na medida em que, ainda não é conhecida a existência desta variante de nougette em Portugal e, como tal, espera-se que tenha algum impacto no mercado.

As castanhas nougette têm duas etapas que em conjunto garantem a sua conservação: a cozedura das castanhas e a congelação do produto final.

## Fluxograma de Produção



## Descrição do Processo Produtivo

Tritura-se a broa.

Coze-se as castanhas durante cerca de 1h até atingir os 90°C no centro do alimento.

Em simultâneo põe-se a broa a secar na estufa a cerca de 103°C durante cerca de 2h30.

Tritura-se as castanhas, adiciona-se os condimentos e faz-se a moldagem.

Faz-se a panagem recorrendo à utilização de Carboximetilcelulose.

Congela-se para posterior regeneração no forno a 180°C durante 20 min. com pré-aquecimento.