



INSTITUTO POLITÉCNICO  
DE VIANA DO CASTELO  
Escola Superior  
de Tecnologia e Gestão

# Crepes Sem Alergénios

## Preparado de Crepes sem Glúten, Lactose e Ovo

Almeida, Daniela ; Coelho, Ana; Quesado, Tânia.

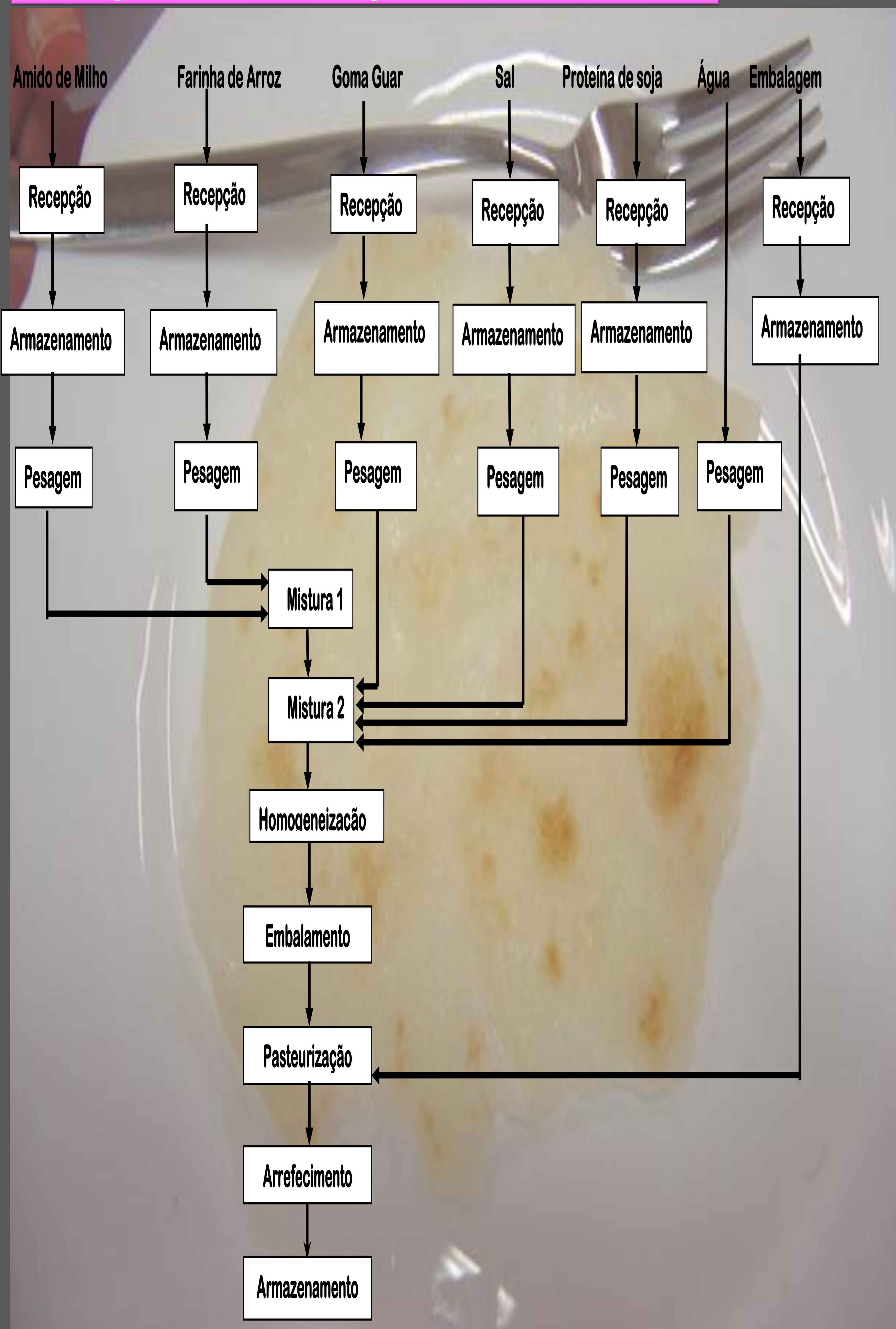
### Sumário

Este projecto teve como objectivo obter um produto que possa satisfazer as necessidades de pessoas intolerantes ao glúten e à lactose. Nos dias de hoje, o número de pessoas que sofrem destas doenças é cada vez maior. Torna-se assim necessário desenvolver produtos que satisfaçam os seus requisitos, permitindo-lhes consumir todo o tipo de produtos sem preocupações.

O preparado de crepes sem glúten, lactose e ovo é pasteurizado e refrigerado, conservando, assim, as características organolépticas do produto relativamente aos produtos congelados.



### Fluxograma de Produção



### Descrição de processo produtivo

Este produto é obtido através de uma mistura inicial das diferentes matérias-primas. Após esta mistura procede-se à homogeneização e ao seu embalamento, seguido de uma pasteurização a 65°C durante 15 minutos. Após esta etapa, o produto é arrefecido e é armazenado em refrigeração até ao momento da sua preparação pelo consumidor.

### Bibliografia

- Pinheiro, R., Apontamentos teóricos da unidade curricular Outras tecnologias I, EA, ESTG, 2010;
- APC – Associação Portuguesa de Celíacos, [www.celiacos.org.pt](http://www.celiacos.org.pt), consultado em 02 de Janeiro de 2011.