

# Molho Portugal

## Molho Concentrado de Legumes

Andreia Silva; Filipa Diogo; Rafaela Araújo; Vânia Cunha

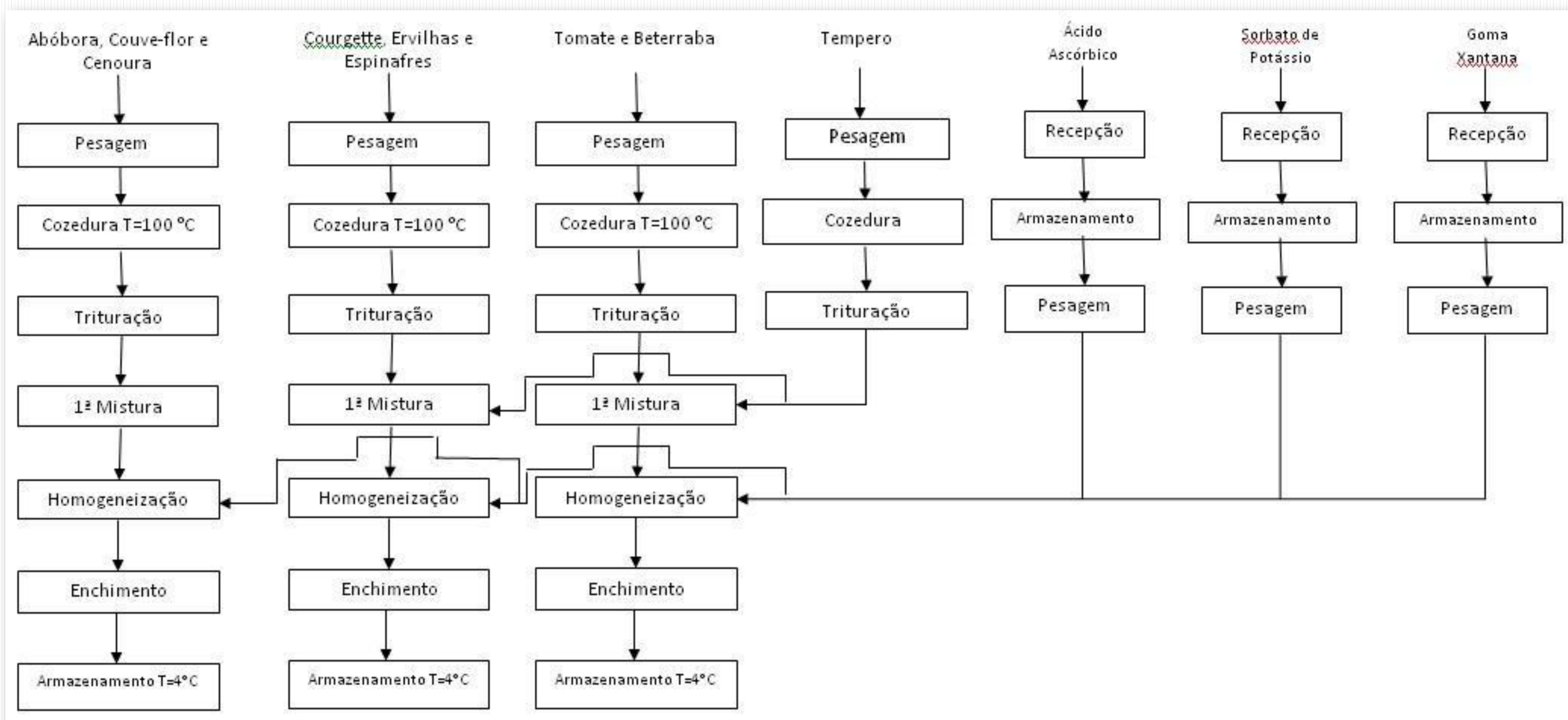


O desenvolvimento deste produto teve como intuito obter um produto comercial de fácil e rápida utilização, não sendo necessário recorrer a regeneração ou preparação.

Feito à base de legumes que lhe atribuem as cores desejadas, nomeadamente laranja, vermelho e verde, de acordo com o tipo de legumes utilizados. Pretende-se que este molho seja saboroso e adequado para qualquer tipo de acompanhamento.

Destina-se a todo o público em geral, mas em especial aos vegetarianos e às crianças, como tentativa de interiorizar o culto dos legumes na sua alimentação diária.

### Fluxograma de Produção



### Descrição do processo produtivo

Após a receção, lavagem e desinfeção das matérias-primas, procedeu-se ao corte e descasque dos legumes.

Concluídas as etapas primárias, passou-se à cozedura dos legumes em separado, de acordo com a cor de molho desejada, seguida da sua trituração. Em simultâneo preparou-se um tempero que foi adicionado à mistura anterior. O tempero proporciona características organolépticas favoráveis a cada um dos molhos.

A fim de se obter um produto com um tempo de vida mais longo, que garanta a segurança alimentar e com a consistência ideal, é realizada uma pasteurização alta e são adicionados aditivos específicos. Para garantir a sua conservação, este é armazenado à temperatura de refrigeração.



Rótulo da embalagem do Molho Portugal

#### Bibliografia

- Centro Técnico de Cooperação Agrícola e Rural – CTA, PROCESSAMENTO DE TOMATES, Coleção de Guias Práticos do CTA, n° 12, 2008
- American Chemical Society, ANALYTICAL METHODS IN THE FOOD INDUSTRY, published September 13, 1950
- Culver, Catherine A. and Wrolstad, Ronald E., COLOR QUALITY OF FRESH AND PROCESSED FOODS, by American Chemical Society