



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

Pão com Legumes

Ana Pereira, Andreia Lima e Cátia Coelho



Saúde Vegetal

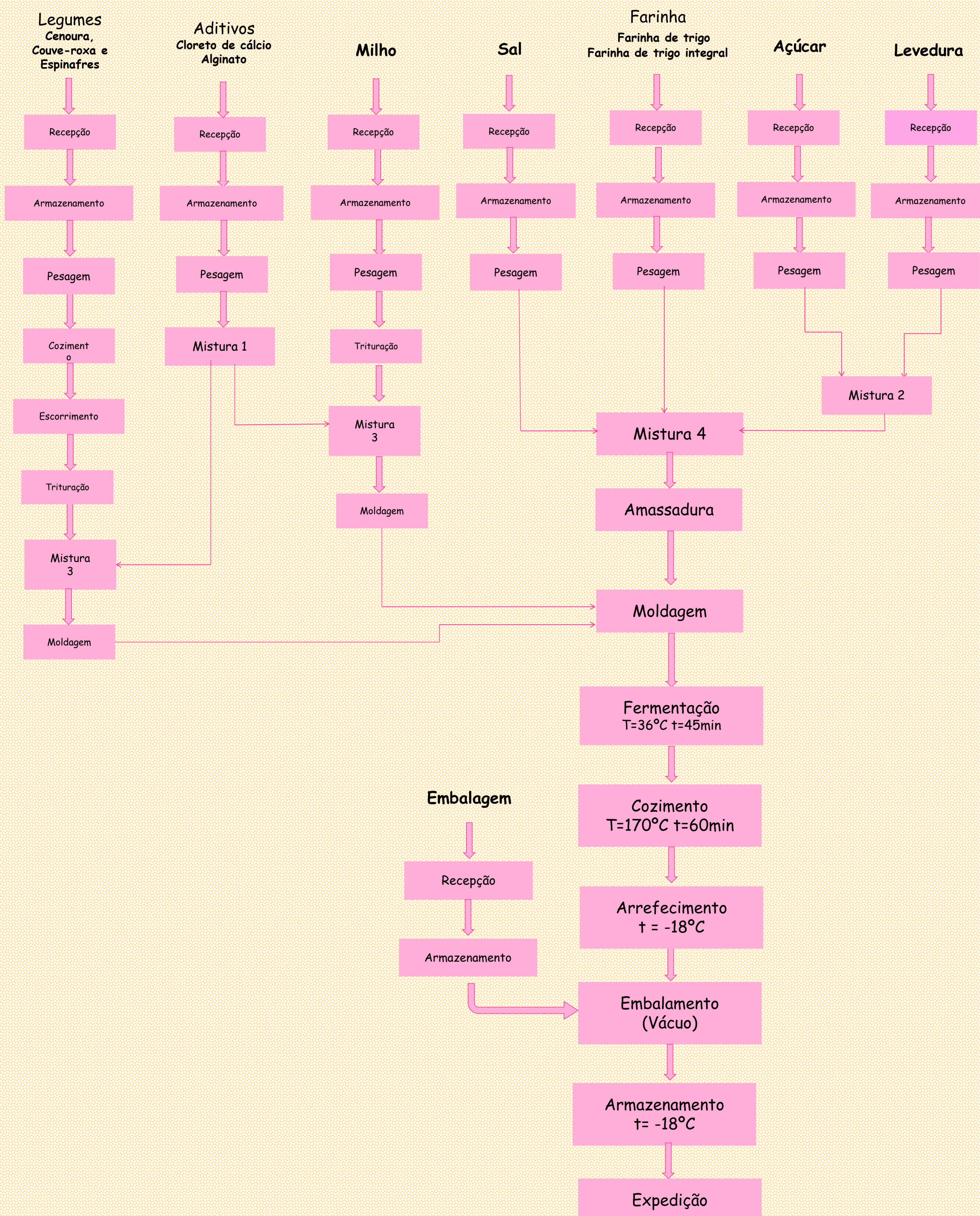
O pão com legumes é um produto nutricionalmente mais rico do que as formulações já existentes no mercado e ao mesmo tempo vegetariano.

É constituído por farinha de trigo e farinha de trigo integral que o torna mais saudável e por deliciosas esferas de legumes com cores atractivas para as crianças. É um produto saboroso que pode fazer parte da dieta alimentar de qualquer família.

A congelação e o embalamento a vácuo permitem aumentar o tempo de prateleira do produto



Fluxograma de Produção



Descrição de processo produtivo

Preparação da matéria-prima:

- *Pesagem de todos os ingredientes
- *Descasque/corte dos legumes
- * Cozimento e trituração dos legumes

Preparação dos aditivos:

- *Pesagem do Cloreto de Cálcio e Alginato;

Preparação dos legumes com os aditivos:

- *Homogeneização dos legumes com os aditivos;
- *Moldagem manual dos legumes;

Preparação da massa do pão:

- *Mistura do açúcar com a levedura;
- *Mistura de todos os ingredientes;
- * Amassadura

Preparação do Produto final:

- *Moldagem da massa com os legumes;
- *Fermentação a 36°C ± 45 minutos;
- *Cozimento a 170°C ± 60 minutos;
- *Arrefecimento;
- *Embalamento (vácuo);
- *Armazenagem a -18°C;
- *Expedição.

Tabela nutricional

Quantidade por 100g	
Calorias	617,19 KJ (147,30Kcal)
Proteínas	5,13 g
Lípidos	0,84 g
Hidratos de Carbono	29,81 g
Fibras	3,10 g

Bibliografia utilizada

D.L nº 286/86 de 6 de Setembro