

A Castanha..



Organização

ENGENHARIA ALIMENTAR

Ana Catarina Correia (Eng.^a Alimentar e Aluna do Mestrado em Empreendedorismo e Inovação na Industria Alimentar)

Débora Macedo (Eng.^a Alimentar e Aluna do Mestrado em Empreendedorismo e Inovação na Industria Alimentar)

Tânia Quesado (Eng.^a Alimentar e Aluna do Mestrado em Empreendedorismo e Inovação na Industria Alimentar)

Rita Pinheiro (Coordenadora do curso de Eng.^a Alimentar)

Contactos:

ritapinheiro@estg.ipv.pt

Escola Superior de Tecnologia e Gestão do IPVC

Av. Atlântico

Viana do Castelo



TRANSFORMAÇÃO DA CASTANHA E A TEXTURA DOS SEUS PRODUTOS

Viana Criativa
Toca-me Viana

11 Novembro 2012



ENGENHARIA
ALIMENTAR
ESTG-IPVC





A Castanha..

Com a chegada do Outono entram em nossas casas um dos alimentos mais tradicionais de Portugal, a castanha.

A castanha é um alimento que contém na sua constituição :

- Aminoácidos essenciais;
- Fibra alimentar e **baixa quantidade de gordura**;
- Contém ainda vitamina E, vitaminas do grupo B, potássio, fósforo, zinco e magnésio.

Os quais são elementos excelentes para:

- Combate do envelhecimento celular;
- Prevenção de diversas doenças e contém uma fonte de **gordura saudável**, responsável pelo aumento do colesterol bom e a diminuição do colesterol mau;
- Fornecimento de **Ómega 3** que previne doenças cardiovasculares;
- Sistema imunitário (zinco) e nos ossos.

Transformação da Castanha E a textura dos seus produtos



Pão de castanha sem glúten: sentir a textura das Farinhas, da massa crua e da massa após cozedura



Biscoitos de castanha sem glúten: textura das Farinhas, da massa crua e da massa após cozedura



Compota de castanha: Análise da textura da compota, através de prova de análise sensorial, produzida com várias concentrações de pectina (gelificante natural utilizado no processo produtivo das castanhas)



Pretende-se dar a conhecer ao consumidor alguns produtos que podem ser produzidos a partir da castanha. Os produtos a serem apresentados são isentos de glúten, o que os torna atrativos para os doentes celíacos e também para o público em geral. Através do rótulo nutricional, pretende-se dar conhecer que são produtos que apresentam grandes qualidades nutricionais devido às características da farinha de castanha. Em simultâneo as pessoas são convidadas a experimentar a textura da matéria-prima utilizada e dos vários produtos apresentados. Ainda neste âmbito irá promover-se uma prova de análise sensorial para experimentar a compota de castanha elaborada com diferentes concentrações de pectina (gelificante natural).