

HOME	NOTÍCIAS	TÍTULOS DE IMPRENSA	OPINIÃO	SEMINÁRIOS E EVENTOS	EMPREGO CIENTÍFICO	FINANCIAMENTO	SCIENCE IN EUROPE	PESSOAS	ATLAS DA CIÊNCIA
PARCEIROS & SUBSCRITORES	CIÊNCIA NA ESCOLA	REVISTA MUNDUS	REVISTA E.CIÊNCIA	FÓRUM CIENCIAPT	SOBRE O CIENCIAPT				

[Home](#) » [Notícias](#) » [Engenharias](#) » [Projecto de Engenharia Alimentar do IPVC entre os melhores a nível nacional e internacional](#)

## Projecto de Engenharia Alimentar do IPVC entre os melhores a nível nacional e internacional



Escrito por CienciaPT

23-FEB-2011

### “Biofiambre de Legumes” estará representado em Concurso de Inovação Tecnológica

O projecto de Engenharia Alimentar “Biofiambre de Legumes” do Instituto Politécnico de Viana do Castelo [IPVC] foi seleccionado para estar representado no espaço FOOD I&DT na Feira Alimentaria & Horexpo 2011, juntamente com projectos de outras instituições de ensino nacionais e internacionais. Este projecto foi seleccionado tendo em conta critérios de avaliação como o grau de inovação, o elevado potencial de utilização comercial, o potencial de aplicação, entre outros. Todos os projectos seleccionados estarão presentes no referido espaço da Alimentaria e serão enquadrados no Concurso FOOD I&DT.



O projecto “Biofiambre de Legumes” foi desenvolvido por alunos do 3º ano do curso de Engenharia Alimentar da Escola Superior de Tecnologia e Gestão do IPVC, Ana Catarina Magalhães, José Renato Faria e Rosa Alves. Segundo estes alunos, a necessidade de variedade de produtos e também a crescente preocupação com as dietas alimentares, tendencialmente mais ricas em produtos à base de vegetais, ricos em bioactivos, motivou o desenvolvimento desta formulação.

“Inovador e com características organolépticas inconfundíveis, o Biofiambre de Legumes é um produto à base de legumes biológicos, uma alternativa ao fiambre tradicional para vegetarianos, uma agradável proposta para os não vegetarianos, sendo um produto saudável e ecológico para todos” descreve Rita Pinheiro, Docente da Licenciatura em Engenharia Alimentar do Politécnico de Viana.

“A matéria-prima, proveniente de agricultura biológica, é sujeita a um branqueamento moderado com o objectivo de intensificar o seu sabor. O Biofiambre de Legumes, é então processado: uma vez refogados os legumes e homogeneizada a mistura, o produto é submetido a uma pasteurização, como forma de conservação, seguindo-se uma maturação controlada, de forma a garantir a sua consistência e textura, muito semelhante à apreciada textura do fiambre” explica ainda a Docente.

“Sem a adição de corantes e conservantes, os métodos de conservação utilizados são a pasteurização seguida de refrigeração que, para além de conservar as suas características organolépticas, é uma garantia de segurança para o consumidor” frisa Rita Pinheiro, acrescentando que “o Biofiambre de Legumes é um produto pensado para consumidores vegetarianos, simulando a textura do fiambre. É, também, interessante para segmentos de consumidores com preocupações ecológicas, que procuram alimentos saudáveis e inócuos. Os legumes provenientes da agricultura biológica difundem um modo de produção sustentável e socialmente responsável”, refere ainda a propósito do projecto.

#### Pesquisa CienciaPT - 2003 - 2010

...120 000 Conteúdos

#### Inquérito

**A Rede de Ensino Superior está bem estruturada e prepara o País para o futuro?**

- Sim. Nos últimos 10 anos tem sido efectuado um esforço significativo neste âmbito.
- Não. De todo. Quase tudo está ainda por fazer neste domínio.
- Nem sim. nem Não. Estamos a meio de uma longa caminhada nestes domínios.

Votar

Ver

#### Motor de Pesquisa - Ciência em Portugal (5 Milhões de Páginas Indexadas na Internet)



#### Parceiros CienciaPT - 6 Anos de Inovação (Online desde 23 de Setembro de 2003)

#### Google Translation



Translate This Website

#### Publicidade



#### Destaques

Recorde-se que a Alimentaria & Horexpo Lisboa – Salão Internacional da Alimentação, Hotelaria e Tecnologia para a Indústria Alimentar é o maior evento a nível de negócios e contactos em Portugal nos sectores da Alimentação, Distribuição e Hotelaria. A Alimentaria & Horexpo Lisboa posiciona-se estrategicamente como plataforma de negócios entre a Europa, África e América do Sul. Para além de cobrir todo o mercado português, é uma ponte natural para o comércio da indústria alimentar com os países de influência portuguesa – Brasil, Angola, Cabo Verde, Moçambique – totalizando mais de 200 milhões de potenciais consumidores.

A Organização da Alimentaria & Horexpo 2011 decidiu incluir o espaço FOOD I&DT no certame, um espaço dedicado a inovações que resultem de projectos de I&DT provenientes de Entidades do Sistema Científico e Tecnológico (ESCT) ou de empresas em parceria com Entidades do Sistema Científico e Tecnológico. "O objectivo deste espaço é seleccionar e divulgar projectos tecnológicos inovadores e com potencial de valorização comercial desenvolvidos" apontou fonte da organização do certame.

[Artigo seguinte >](#)

[ Voltar ]

**New Scientist News - Science and Technology**

**Mon, 28 Feb 2011 11:58:00 GMT**

[Squid stories: Love me, love my tentacles](#)  
 In Kraken: The curious, exciting, and slight disturbing science of squid, Wendy Willian celebrates cephalopods in all their wonderf otherness

[E-mail this](#)   [BOOKMARK](#) [RSS](#) [+](#)



**Download our news read app for the Android**

**Mon, 28 Feb 2011 11:37:00 GMT**

[Biology Nobelist: Natural selection will des](#)  
 We have evolved traits that will lead to hun extinction, says **Christian de Duve** – so v learn to overcome them

[E-mail this](#)   [BOOKMARK](#) [RSS](#) [+](#)

**Citação da Semana**



“ A ciência não pode resolver o mistério final da natureza. E isto porque, em última análise, somos parte do mistério que tentamos resolver. ”

**Max Planck**  
Físico

LICENCIATURAS  
MESTRADOS  
PÓS-GRADUAÇÕES  
DOUTORAMENTOS



CANDIDATURAS  
ABERTAS

---

**Os Hipermédia no Ensino Superior**



Célio Gohçalo Cardoso Marques

- Sugestões@Livraria Escolar Editora**
- Estatística e Probabilidades - Aplicações e Soluções em SPSS



Anabela Afonso, Carla Nunes

---

  - Como Arranjar Emprego?



Joaquim Amândio da Conceição Caetano...

---

  - Consumo - Abordagem Psicossociológica



Carlos Barracho

---

  - Introdução à Neurociência




Luis Bigotte de Almeida

---

  - Prevenção da Violência e do Bullying em Contexto Escolar



Susana Carvalhosa



- LICENCIATURAS E MESTRADOS
- PÓS-GRADUAÇÕES
- CURSOS DE ESPECIALIZAÇÃO TECNOLÓGICA
- ENSINO A DISTÂNCIA