

Segunda, 28 de Fevereiro de 2011

Director: Paulo Monteiro  
Webmaster: Filipe Ferreira



## Alunos do Politécnico fazem fiambre de legumes

Ensino



autor  
**Rui Serapicos**

Alunos do Instituto Politécnico de Viana do Castelo estão a desenvolver um projecto denominado biofiambre de legumes, que foi seleccionado para o espaço FOOD I&DT na Feira Alimentaria & Horexpo 2011, que decorre de 27 a 30 de Março no recinto da Feira Internacional de Lisboa, no Parque das Nações.

Vai ser o primeiro contacto do produto com o mercado, naquele que é o maior evento a nível de negócios e contactos em Portugal nos sectores da alimentação, distribuição e hotelaria.

Além de cobrir todo o mercado português, é uma ponte para o comércio da indústria alimentar com os países de influência portuguesa, um mercado com mais de 200 milhões de potenciais consumidores.

“Inovador e com características organolépticas inconfundíveis, o biofiambre de legumes é um produto à base de legumes biológicos, alternativo ao fiambre tradicional, uma agradável proposta para os não vegetarianos, 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.

Refogado, homogeneizado e pasteurizado

O biofiambre de legumes, é processado seguindo um percurso definido: 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 consistência e textura, 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, além de conservar as suas características organolépticas, é garantia de segurança para o consumidor” sublinha ainda Rita Pinheiro,



acrescentando que “o biofiambre de legumes é um produto pensado para os 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.

Por equipa do 3.º ano de engenharia alimentar

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.

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

Este novo projecto, concentra no mesmo espaço a oferta e a procura da fileira da indústria alimentar, hotelaria e distribuição, onde cada salão, - Alimentaria, Horexpo e Tecnoalimentaria - mantém a sua própria identidade e alarga a sua oferta de modo a facilitar e potenciar a realização de contactos e de transacções comerciais. Para o profissional será a oportunidade de aceder a um espaço que congrega a maior e mais completa oferta para aos sectores da alimentação, restauração e hotelaria, um espaço capaz de responder a todas as necessidades.

#### Quer Perder Peso?

Oferecemos um plano personalizado p/ emagrecer com apoio médico.

[www.bodyslim.pt/emagrecimento](http://www.bodyslim.pt/emagrecimento)

Anúncios Google