



Fotogaleria
Assim foi a passadeira vermelha dos Óscares 2011



Desafio
Que nomes gostaria de dar às novas freguesias de Lisboa?



Ciã Khadafi
A família dividida e disfuncional que governa a Líbia



JORNAL DO DIA | PDF | VÍDEOS | MULTIMÉDIA | INFOGRAFIAS | BLOGUES | DOSSIERS |

LOJA | ASSINATURAS | CONTACTOS | CLASSIFICADOS | INICIATIVAS | METEO

MUNDO | POLÍTICA | ECONOMIA | DESPORTO | SOCIEDADE | EDUCAÇÃO | CIÊNCIAS | ECOSFERA | CULTURA | LOCAL | MEDIA | TECNOLOGIA | MAIS

Alimentação

Alunos do Politécnico de Viana do Castelo inventam o biofiambre

25.02.2011 - 16:08 Por Lusa

Votar ★★★★★ | 16 votos ★★★☆☆

2 de 2 notícias em Ciências « anterior

Três alunos do Instituto Politécnico de Viana do Castelo (IPVC) inventaram o biofiambre de legumes, um produto “pensado” para consumidores vegetarianos, informou hoje aquele estabelecimento de ensino superior.



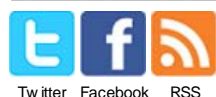
O biofiambre pode tornar-se uma opção nos menus vegetarianos (Miguel Manso (arquivo))

2
Tweet
44
Share

ESTATÍSTICAS

2809 leitores
8 comentários

SIGA-NOS



FUNCAONALIDADES

- Diminuir Aumentar
- Comentar Imprimir
- Enviar Corrigir
- Feedback Partilhar

URL DESTA NOTÍCIA

http://publico.pt/1482143

COMENTÁRIO + VOTADO

Vegetarianismo-ambientalismo

O vegetarianismo é de facto o meio mais poderoso e eficiente de reduzir a pegada ecológica, e pelos ...

João B.
26.02.2011 14:29

Em comunicado, o IPVC acrescenta que o biofiambre de legumes é, também, “interessante” para segmentos de consumidores com preocupações ecológicas, que procuram alimentos saudáveis e inócuos.

Os autores do inovador produto são Ana Catarina Magalhães, José Renato Faria e Rosa Alves, alunos do 3.º ano do curso de Engenharia Alimentar da Escola Superior de Tecnologia e Gestão do IPVC.

Segundo explicam, 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 do fiambre.

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 organoléticas, é uma garantia de segurança para o consumidor”.

Este produto, garantem os criadores, constitui “uma alternativa ao fiambre tradicional para vegetarianos e uma agradável proposta para os não vegetarianos”.

A ideia nasceu após a constatação da necessidade de variedade de produtos e também da crescente preocupação com as dietas alimentares, tendencialmente mais ricas em produtos à base de vegetais, ricos em bioactivos.

O biofiambre de legumes foi um dos projectos seleccionados para estar representado no espaço FOOD I&DT da edição 2011 da Feira Alimentar & Horexpo, que vai decorrer em Lisboa de 27 a 30 de Março.

Corrigir Provedor do Leitor Feedback Diminuir Aumentar

FALA A ZERO PARA OPTIMUS E REDE FIXA.

NOVO TARIFÁRIO OPTIMUS ZERO

SABER MAIS

+ Lidas + Comentadas + Partilhadas Últimas

1. *O Discurso do Rei* é o filme do ano nos Óscares
2. Só nos descontos se soube se o Benfica continuava vivo
3. WikiLeaks: Loureiro dos Santos acusa ex-embaixador de ressabiamento contra Forças Armadas
4. Domingos fala sobre o fim da sua ligação ao Sp. Braga
5. Provoações em formato *low cost* para melhorar as nossas cidades
6. Até quando pode durar o silêncio de Fernando Nobre?
7. Cândida Almeida confirma que acusação no caso de Rui Pedro não resultou de novas provas
8. “O Último Airbender” arrebatado nos “Razzies”
9. O ano em que a crítica perdeu o Óscar
10. Um Sporting perdido no nev oeiro

Jornal do dia

jornal.publico.pt



1 blogues ligam para este artigo

Portugal: Alunos do Politécnico de Viana do Castelo inventam o biofiambre (Via Público)

Há 3 dias Respire fundo! Está em Vila Verde!

TWITTER

RELATAR