

[Início](#) | [Multimédia](#) | [Blogs](#) | [Viva+](#) | [Opinião](#) | [Dossiês](#) | [Cidadão Repórter](#) | [Serviços](#)

Director  
José Leite Pereira

Director Adjunto [ver capas da](#)  
Alfredo Leite [edição impressa](#)

Subdirector  
Paulo Ferreira  
[Login/Registo](#)  
[Mobile](#) | [RSS](#)

[Iniciativas](#)  
[Loja do Jornal](#)  
[Assine o JN](#)  
[Classificados](#)

[Últimas](#) | [Nacional](#) | [Sociedade](#) | [Polícia](#) | [Economia](#) | [País](#) | [Mundo](#) | [Desporto](#) | [Cultura](#) | [Gente](#) | [Tecnologia](#) | [Média](#)

[Sociedade](#) 

#### FERRAMENTAS

- [Comentar](#)
-  [Imprimir](#)
-  [Distribuir](#)
-  [Enviar](#)
- A+** [Aumentar](#)
- A-** [Diminuir](#)

#### ESTATÍSTICAS

- 3219** Visualizações
- 17** Comentários
- 12** Envios
- 11** Impressões

Patrocínio



#### REDES SOCIAIS

200

**2**

Partilhar

## Alunos do Politécnico de Viana inventam biofiambre de legumes

2011-02-25

Três alunos do Instituto Politécnico de Viana do Castelo inventaram o biofiambre de legumes, um produto "pensado" para consumidores vegetarianos.

Em comunicado, o Instituto Politécnico de Viana do Castelo (IPVC) explica 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 organolépticas, é uma garantia de segurança para o consumidor".

[Ler Artigo Completo](#)

(Pág. 1/2)

[Seguinte ▶](#)

#### > Mais Sociedade

- > [Falta de médicos provoca situação "dramática" em Abrantes e Sardoal](#)
- > [Portugal importa e come cada vez mais carne](#)
- > [Jackpot no Totoloto garante 2,8 milhões na próxima semana](#)
- > [72 condutores ficaram sem carta nos últimos dois anos e meio](#)
- > [Ao Dia do Orgasmo, pode seguir-se o do Cão ou o da Fruta](#)