

DESTAQUE

CIÊNCIA E TECNOLOGIA

MOBILIDADE ACADÉMICA

VIDA UNIVERSITÁRIA

TEMPO LIVRE

PUBLICAÇÕES

NOTÍCIA : ALUNOS

Alunos do Politécnico fazem fiambre de legumes

25/02/2011

Alunos do Instituto Politécnico de Viana do Castelo estão a desenvolver um projeto denominado biofiambre de legumes, que foi selecionado 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.

[Mais](#) |


Foto/Fonte: IPVC

Alunos do Instituto Politécnico de Viana do Castelo estão a desenvolver um projecto denominado biofiambre de legumes

Vai ser o primeiro contacto do produto com o mercado, naquele que é o maior evento a nível de negócios e contactos em Portugal

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 secos 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 objetivo 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 projeto "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 bioativos, motivou o desenvolvimento desta formulação.

A Alimentaria & Horexpo 2011 decidiu incluir o espaço FOOD I&DT no certame, dedicado a inovações que resultem de projetos de inovação e desenvolvimento, provenientes de Entidades do Sistema Científico e Tecnológico (ESCT) ou de empresas em parceria.

PUBLICIDADE

[O MAIS LIDO](#) | [O MAIS COMENTADO](#) | [O MAIS VOTADO](#)

1. **CRUP: licenciados de pré-Bolonha com equivalência a mestrado**
2. **CURSOS-GARANTEM-EMPREGO**
3. **Academia RTP promove 100 estágios profissionais**
4. **Alemanha procura jovens quadros especializados de Portugal e Espanha**
5. **«Sê voluntário! Faz a diferença»**
6. **UMinho: Psicólogo forense comenta morte de Carlos Castro**
7. **Ordem dos Psicólogos lança estágios profissionais**
8. **ESTAGIOS-PROFISSIONAIS-AOS-35-ANOS**
9. **3ª edição do Programa de Bolsas Luso-brasileiras Santander Universidades**
10. **Segredo para o envelhecimento está em nós**
11. **ENSINO-SUPERIOR-LISTA-COLOCADOS**
12. **FAZER-ESTUDO-CASO**
13. **Candidaturas abertas para Programa Leonardo da Vinci: estágios para pessoas no mercado de trabalho**
14. **Portugueses lançam nova máquina contra o cancro da mama**
15. **Praxe Universitária para doar sangue**

* Resultados dos últimos 30 dias

