

« [Braga: Posse dos novos dirigentes da Casa de Trás-os-Montes e Alto Douro](#)
[Valença: Gabinete e Cartão Jovem Municipal](#) »

Viana do Castelo: “Biofiambre de Legumes” em Concurso de Inovação Tecnológica

VIANA DO CASTELO (*PRESSPOINT*) - 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. 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.