

ALUNOS DO IPVC INVENTAM BIOFIAMRE DE LEGUMES PARA VEGETARIANOS

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

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 objetivo 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 bioativos.

O biofiambre de legumes foi um dos projetos selecionados 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.