



Alternativa saudável para levar à mesa

JOSÉ RENATO, 22 ANOS, É UM DOS AUTORES DO BIOFIAMBRE, UM NOVO ALIMENTO CRIADO A PARTIR DE LEGUMES

No mundo inovador da engenharia alimentar, levar à mesa um fiambre feito a partir de legumes já não é uma mera ilusão. A ousadia surgiu das mentes brilhantes de três alunos do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, que criaram o biofiambre, uma alternativa saudável para consumidores vegetarianos ou apreciadores de alimentos biológicos. José Renato Faria, co-autor do projecto em parceria com Ana Catarina Magalhães e Rosa Alves, explica ter sido “a constatação de que existe uma crescente preocupação com dietas alimentares” que levou à criação deste projecto, inserido numa disciplina do currículo académico. “Para já, as pessoas estão a reagir bem, até

porque este produto, apesar de ser feito à base de vários legumes, não tem um sabor muito intenso”, adianta o futuro engenheiro, entusiasmado com a possibilidade de gerir uma nova panóplia de sabores vindos da terra. Criado a partir de matéria-prima proveniente de agricultura biológica, o biofiambre “não contém adição de corantes nem conservantes” e recorre “à pasteurização, seguida de refrigeração” como método de conservação, o que “é uma garantia de segurança para o consumidor”, frisa José Renato. O biofiambre de legumes vai ser exibido no FOOD I&DT, na Feira Alimentaria & Horexpo, que decorre de 27 a 30 de Março, em Lisboa. **I.F.**

FORMAÇÃO ACADÉMICA

ESTUDANTE DE ENGENHARIA ALIMENTAR NO INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO

PROFISSÃO DOS PAIS

PAI MOTORISTA; MÃE DOMÉSTICA

LIVRO QUE ESTÁ A LER

'O VENDEDOR DE SONHOS', DE

AUGUSTO CURY

INSPIRAÇÃO

O PODER PARTICIPAR NUMA ÁREA DE INOVAÇÃO ALIMENTAR

PROJECTO

TRABALHAR NA ÁREA DA CRIAÇÃO DE ALIMENTOS NOVOS E PROMOVER MAIS ALTERNATIVAS SAUDÁVEIS