

Investigadores de Leiria querem otimizar o processo de obtenção de mel em pó

URL:

<https://www.vidarural.pt/agroindustria/investigadores-de-leiria-querem-otimizar-o-processo-de-obtencao-de-mel-em-po/>

Otimizar o processo de obtenção de mel em pó, assegurando a estabilidade, qualidade e segurança do produto é o objetivo de um projeto de investigação que está a ser desenvolvido no Instituto Politécnico de Leiria e que recentemente recebeu uma das Bolsas de Ignição do INOVC 2020.

Maria Manuel Gil, investigadora do Centro de Ciências do Mar e do Ambiente do Instituto Politécnico de Leiria, explica que "o mel é tradicionalmente comercializado em Portugal, no seu estado líquido ou sólido. No entanto, a crescente procura por parte das empresas do aumento de valor acrescentado dos produtos alimentares, leva à necessidade de desenvolver novas formas de comercialização do mel. A produção de mel em pó já é uma realidade fora de Portugal. No entanto, para a obtenção de mel em pó são vulgarmente utilizados agentes encapsulantes à base de amido, levando a que o produto final não apresente as benéficas características nutricionais do mel puro. A nova solução em estudo aposta na substituição dos agentes encapsulantes utilizados, por soluções com baixo valor energético, sem sabor distinguível e baixo teor de sódio".

O facto de o mel ser comercializado a preços reduzidos faz com que os produtores apícolas nacionais estejam sempre à procura de alternativas que permitam viabilizar as suas explorações. Os investigadores envolvidos neste projeto acreditam que "a produção de mel em pó constitui uma oportunidade para obtenção de novos produtos de valor acrescentado, com grande impacto na economia e imagem do setor. Por outro lado, favorece o consumidor, na medida em que permite explorar outras aplicações na sua alimentação, como substituto de açúcar no café, chá ou até mesmo para utilização no setor da panificação e pastelaria".

2019-01-21 16:36:51+00:00