

Investigação. Produção de mel em pó pode ser tábua de salvação das explorações apícolas nacionais

URL:

<http://www.hipersuper.pt/2019/01/21/Investigacao-producao-mel-po-pode-tabua-salvacao-das-exploracoes-apicolas-nacionais/>

O mel é comercializado em Portugal em estado líquido ou sólido mas tem aumentado a procura por mel em pó por parte de empresas e consumidores. Para impulsionar esta forma de produção em Portugal, o Instituto Politécnico de Leiria submeteu um projeto de investigação ao Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional.

O projeto foi aprovado e visa "otimizar o processo de obtenção de mel em pó, assegurando a estabilidade, qualidade e segurança do produto", explica Maria Manuel Gil, investigadora do Centro de Ciências do Mar e do Ambiente do Instituto Politécnico de Leiria.

"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", acrescenta a investigadora.

A produção de mel em pó é encarada pelos investigadores como uma solução para "viabilizar" as explorações apícolas nacionais e criar valor acrescentado na fileira. "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 15:47:57+00:00

Rita Gonçalves