

Investigadores do Politécnico de Leiria querem otimizar processo de obtenção de mel em pó

URL: <https://www.tsf.pt/lusa/interior/investigadores-do-politecnico-de-leiria-querem-otimizar-processo-de-obtencao-de-mel-em-po-10466542.html>

2019-01-21T15:12:22Z

O projeto de investigadores do Instituto Politécnico de Leiria, que visa otimizar o processo de obtenção de mel em pó, foi um dos contemplados com Bolsas de Ignição financiada pelo INOV C 2020.

LusaPartilharTwitterImprimirPartilhar

Otimizar o processo de obtenção de mel em pó, assegurando a estabilidade, qualidade e segurança do mesmo é o objetivo da investigação realizada por uma equipa de investigadores do Instituto Politécnico de Leiria, anunciou hoje em comunicado o consórcio INOV C 2020, liderado pela Universidade de Coimbra.

"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", explica a investigadora do Centro de Ciências do Mar e do Ambiente do Instituto Politécnico de Leiria, Maria Manuel Gil, citada na nota de imprensa.

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", acrescenta a responsável, referindo que 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".

Para os investigadores, 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".

Além disso, esta nova oferta "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".

O Politécnico de Leiria conquistou outra bolsa de ignição num projeto que visa uma solução à base de algas para aumentar a durabilidade de maçãs processadas.

"A aplicação de revestimentos de conservação comestíveis, desenvolvidos a partir de compostos de origem natural, sustentáveis e eficazes, constituem uma enorme vantagem competitiva para produtores de produtos hortofrutícolas que, desta forma, conseguem manter inalteradas as características dos produtos, minimamente processados, como é exemplo a maçã que, quando cortada, oxida rapidamente", refere a nota de imprensa.

Susana Silva, uma das investigadoras do Politécnico de Leiria, explica, citada no comunicado, que a "evolução da análise de risco alimentar tem resultado em limitações adicionais na utilização de aditivos alimentares, tornando a utilização de ingredientes de origem natural, como aditivos, e a formulação de revestimentos comestíveis, uma opção cada vez mais procurada entre produtores e investigadores".

"As propriedades funcionais e disponibilidade das macroalgas na costa portuguesa fazem destes organismos uma fonte ideal de ingredientes para revestimentos comestíveis de origem marinha", reforça a investigadora.

Segundo destacou Maria Jorge Campos, uma das investigadoras ligadas ao projeto, "com a aplicação desta nova solução, o tempo de vida útil do produto seco e embalado terá de ser superior a seis meses e, aquando a abertura da embalagem, esta não poderá perder as características de proteção do produto".

"Com o extrato hidro-etanólico da macroalga *Codium tomentosum*, o qual possui capacidade de manutenção da cor em maçã Fuji, minimamente processada, será possível aumentar a sua durabilidade através da capacidade de inibição da atividade das enzimas polifenoloxidase e peroxidase, envolvidas no processo de escurecimento oxidativo", sintetizou.

A funcionalidade deste extrato foi validada à escala piloto, através da otimização da sua produção e determinação do tempo de prateleira de maçã Fuji minimamente processada revestida com o extrato em ambiente industrial.

Do consórcio INOV C 2020, liderado pela Universidade de Coimbra, fazem parte dez parceiros: o Instituto Politécnico de Coimbra, o Instituto Politécnico de Leiria, o Instituto Politécnico de Tomar, o Instituto Pedro Nunes, o ITeCons, o SerQ, a ABAP, a Obitec e o TagusValley.

O INOV C 2020 é um projeto cofinanciado pelo Centro 2020, através do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), que tem como objetivo consolidar a Região Centro enquanto referência nacional na criação de produtos e serviços resultantes de atividades de Investigação & Desenvolvimento.

Lusa