



ID: 78683972

22-01-2019

# Investigadores do IPL querem otimizar processo de obtenção de mel em pó

**Leiria** Investigadores do Instituto Politécnico de Leiria ganharam uma bolsa de ignição financiada pelo INOV C 2020, com um projecto que visa otimizar o processo de obtenção de mel em pó

O projecto 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.

Optimizar o processo de obtenção de mel em pó, assegurando a estabilidade, qualidade e segurança do mesmo é o objectivo da investigação realizada por uma equipa de investigadores do Instituto Politécnico de Leiria, anunciou ontem 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



**Projecto** é da autoria de investigadores do IPL

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 apreente 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 sector”.

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 sector da panificação e pastelaria”.

## IPL conquistou bolsa de ignição

O Politécnico de Leiria conquistou outra bolsa de ignição num projecto 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 horto-frutícolas 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 projecto, “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 protecção do produto”.

“Com o extracto hidro-etanolico 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 actividade das enzimas polifenoloxidase e peroxidase, envolvidas no processo de escurecimento oxidativo”, sintetizou.

A funcionalidade deste extracto foi validada à escala piloto, através da optimização da sua produção e determinação do tempo de prateleira de maçã Fuji minimamente processada revestida com o extracto 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 projecto cofinanciado pelo Centro 2020, através do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), que tem como objectivo consolidar a Região Centro enquanto referência nacional na criação de produtos e serviços resultantes de actividades de Investigação & Desenvolvimento. ◀

# Diário de Leiria

Fundador Adriano Lucas (1925-2011) | Director Adriano Callé Lucas

DIÁRIO N.º 6.122 22 DE JANEIRO DE 2019 TERÇA-FEIRA | 0,75 €



# SARGENTO DA BA5 RECEBEU 100 MIL EUROS COM CORRUPÇÃO NAS MESSSES

Sargento-ajudante que a partir de Junho de 2013 passou a trabalhar na messe da Base Aérea de Monte Real, em Leiria, admitiu, em tribunal, ter recebido elevada quantia de dinheiro através de esquema de corrupção nas messes da Força Aérea **Página 20**



**Discotecas dos anos 80 abandonadas só sobrevivem na memória**

Complexo de piscinas de S. Pedro de Moel, agora degradado, integrou a Hot Rio, discoteca que, a exemplo muitas outras 'pistas de dança' da região, marcou os anos 80 e 90, mas que à data só a memória lhe faz história **Páginas 2 e 3**

LUÍS FILIPE COTO

**Camionista não parou após colisão com veículo agrícola que provocou ferido**  
**Pombal | P10**

**Projecto do IPL otimiza processo de obtenção de mel em pó**  
**Leiria | P7**

**Município investe 1,7 milhões no Plano de Reabilitação Urbana**  
**Batalha | P9**

**Nazaré avança com projecto para apoiar pesca local**  
**Câmara | P11**

**Acompanhámos a jornada de futebol em oito campos**  
**Desporto | P12-15**



Leiria | T 244 870 500



A CONFIANÇA QUE SE VÊ E QUE SE SENTE



LINDBERG