



A REVISTA DOS NEGÓCIOS
DA DISTRIBUIÇÃO

Home › Alimentar › Investigadores que...

Alimentar

Investigadores querem otimizar o processo de obtenção de mel em pó

21/01/2019 12:56

28 Visualizações



Menu



mesmo, é o objetivo de um projeto de investigação levado a cabo por uma equipa de investigadores 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", explica Maria Manuel Gil, investigadora do Centro de Ciências do Mar e do Ambiente do Instituto Politécnico de Leiria.

O mel atualmente é comercializado a preços reduzidos, o que leva a que se procurem alternativas que viabilizem as explorações apícolas nacionais. 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. 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 sector da panificação e pastelaria.

1
SHARES

 Share

 Tweet

TAMBÉM PODE GOSTAR

VINHOS DE LISBOA ELEGEM OS MELHORES VINHOS DA REGIÃO

SUMOL MARACUJÁ É O NOVO SABOR DE GELADO DESTE VERÃO



AMAZON.COM ANUNCIA AUMENTO DE VENDAS NO SEGUNDO TRIMESTRE DE 20%

HÄAGEN-DAZS BAIXAS CALORIAS CHEGA A PORTUGAL EM EDIÇÃO LIMITADA



CONTINENTE ONLINE JÁ ENVIU 20 TONELADAS DE PLÁSTICO PARA RECICLAGEM

MAIS DE: ALIMENTAR

🔗 0 Partilhas

BRASMAR ADQUIRE A EMPRESA ESPANHOLA FONCASAL



Por Bárbara Sousa 26/07/2019, 13:08



 0 Partilhas

SUMOL MARACUJÁ É O NOVO SABOR DE GELADO DESTE VERÃO



Por Bárbara Sousa 26/07/2019, 12:04

 0 Partilhas

AMAZON.COM ANUNCIA AUMENTO DE VENDAS NO SEGUNDO TRIMESTRE DE 20%



Por Bárbara Sousa 26/07/2019, 11:55



 0 Partilhas

HÄAGEN-DAZS BAIXAS CALORIAS CHEGA A PORTUGAL EM EDIÇÃO LIMITADA



Por Bárbara Sousa 26/07/2019, 11:02

 0 Partilhas

EBRO FOODS NEGOCIA A VENDA DO SEU NEGÓCIO BIO



Por Bárbara Sousa 25/07/2019, 12:27



 0 Partilhas

FATURAÇÃO DA LINDT AUMENTA 5,3%



Por Bárbara Sousa 25/07/2019, 12:06

