



Inovação. Pão de medronho premiado em concurso



Rui Lopes arrecadou o 3.º prémio do concurso

Pão de medronho, desenvolvido por Rui Lopes, professor da Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Cister (EPADRC), conquistou o 3.º lugar no IV Concurso de Ideias de Negócio, inserido no projeto Agriemprende, que decorreu no âmbito do Fórum de Empreendedorismo e Inovação, distinguindo ideias inovadoras no setor agrícola.

Tudo começou há nove anos, mas foi nos últimos cinco que decorreram trabalhos de investigação de diferentes níveis, com o acompanhamento das docentes Vânia Ribeiro, Susana Silva, Susana Cardoso e Ana Augusto, do Instituto Politécnico de Leiria. "O que estamos a fazer é apenas um pão para a generalidade das pessoas; porém, para quem se lança na aventura da inovação alimentar, utilizando matérias-primas com complexidades tecnológicas como é o caso do medronho, um fruto inexplorado, mas de grande potencial alimentar e nutricional, encontra pelo caminho grandes desafios, mas também oportunidades", explicou

Rui Lopes, que se encontra a finalizar a licenciatura em Dietética e Nutrição na Escola Superior de Nutrição daquele estabelecimento de ensino politécnico, onde é também membro colaborador do Centre for Innovative Care and Health Technology (ciTechCare) e estudante do mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar.

O projeto encontra-se neste momento na fase de conclusão dos processos produtivos, em colaboração com a Padaria Ritus do Pão, de Monte Redondo. Este pão de aspeto rústico, com farinhas não corrigidas, de longevidade superior, mantendo a frescura e macieza interna até ao 6º dia de vida útil, apresenta um perfil nutricional diferenciado em comparação com outros pães do mercado, do qual se destaca o baixo teor de sódio, a presença de vários minerais provenientes do fruto, rico em fibras, a presença de vários ácidos orgânicos voláteis e diferentes compostos antioxidantes. Compostos

que revelam interesse nutricional pela sua ação anti-inflamatória, na proteção da função cardiovascular, na diminuição do risco de cancro e da oxidação celular (diminuição dos radicais livres), entre outros aspetos relevantes para a saúde.

"Vamos continuar a trabalhar na investigação da fórmula, procurando respostas a algumas dúvidas que persistem e iniciar trabalhos de investigação noutros dois produtos que surgiram no desenvolvimento do pão", contou a O ALCOA Rui Lopes. Relativamente ao prémio conquistado, considera-o "muito importante", pois "vem trazer algum alento ao projeto, uma vez que o trabalho de investigação é, na maioria das vezes, solitário, prolongado e muitas vezes desanimador". A partir do final deste ano, o produto será colocado no mercado em diversos pontos do distrito de Leiria, Castelo Branco e Lisboa, pretendendo dar resposta a diferentes consumidores, que cada vez mais procuram produtos alimentares naturais e saudáveis. JÉSSICA CALHAS



ALCOA

COORDENADOR GERAL: P. RICARDO CRISTÓVÃO
 DIRETORA: ANA MARIA CALDEIRA | DIRETORA-ADJUNTA: MARIA ALICE CARVALHO

Desde 1945 o maior jornal da região!

Cupões de desconto

Roupa
 Reparações de calçado
 Saúde e bem-estar

Última página

Póvoa. Voluntários recuperam adro da igreja / Pág. 4



Benedita.
 Utentes marcam marcha lenta no IC2 / Pág. 6

Alcobaça.
 Tribunal de Família com obra concluída / Pág. 7

Bárrio.
 Junta assegura funcionamento de centro de saúde / Pág. 5

EPADRC.
 Pão de medronho premiado em concurso / Pág. 10

Chiqueda. Cáritas de Alcobaça recupera casa abrigo e apela à solidariedade / Pág. 8

S.O.S. PATRIMÓNIO
 Casa do Monge Lagareiro
 / Pág. 13

CA Protecção Família

PROTEGE TODOS CÁ EM CASA.

808 20 60 60
www.creditagricola.pt



Campanha v. 1.0
 11/08/2018



CA
 Crédito Agrícola
 O Banco nacional com pronúncia local
 Desde 1911

Publicação nº 07/2018