

Pão de medronho desenvolvido por estudante do Politécnico já está disponível em Leiria

INVESTIGAÇÃO O pão de medronho, um produto desenvolvido nos últimos 10 anos pelo chefe de cozinha e nutricionista Rui Lopes, também estudante de mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar da Escola Superior Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) do Politécnico de Leiria, e membro colaborador do Centre for Innovative Care and Health Technology (ciTechCare), da mesma instituição, acaba de ser disponibilizado ao público.

Aquele que será o primeiro pão de frutos vermelhos, nesta fase de arranque, estará disponível nos supermercados Coviran das localidades de Telleiro, Planalto, Monte Redondo, Amor, Arrabalde e Re-

guengo do Fetal, no distrito de Leiria, e nas próximas semanas estará também acessível nos concelhos de Proença-a-Nova, Sertã, Cernache do Bonjardim e na cidade de Castelo Branco.

De aspecto rústico, o pão de medronho é obtido a partir de farinhas não corrigidas, de longevidade superior, que lhe permitem manter a frescura e maciez interna até ao sexto dia de vida útil.

Segundo faz saber o Politécnico de Leiria em comunicado, o pão é aromático e bastante agradável, tornando-se ainda mais delicioso quando torrado, por recomendação do seu criador.

“Nos últimos anos, a colaboração com a padaria Ritus do Pão, de Monte Redondo, em



Pão pode ser encontrado nos supermercados Coviran

Leiria, permitiu otimizar a fórmula do pão de medronho que, em Julho de 2019, foi dis-

tinguido com o terceiro lugar, na quarta edição do Concurso de Ideias Agriempreende, que

distingue ideias inovadoras no sector agro-alimentar”, esclarece a instituição.

“É com grande orgulho que no Politécnico de Leiria assistimos ao sucesso e ao culminar de projectos diferenciadores desenvolvidos pelos nossos estudantes, como é exemplo o pão de medronho do chefe Rui Lopes, com quem temos o privilégio de poder contar enquanto membro do ciTechCare, além de estudante no mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar”, expressa Rui Pedrosa, presidente do Politécnico de Leiria, citado no comunicado. “Acredito que, quer pelas propriedades nutricionais únicas, quer pelo sabor e a textura que o distinguem, o pão de medro-

nho será um sucesso e rapidamente estará disponível em todo o país para deleite dos consumidores”, antecipa.

Em termos nutricionais, o pão de medronho apresenta um perfil diferenciador, em que se destaca o baixo teor de sódio (10%); os vários minerais provenientes do fruto; ácidos orgânicos voláteis; flavonoides; 14% de capacidade antioxidante; e cerca de 20% dos VDR recomendados de fibra, por cada 100gr de pão. Estes compostos revelam interesse nutricional pela sua acção anti-inflamatória e de protecção da função cardiovascular, bem como pelo efeito na diminuição do risco de cancro e da oxidação celular (diminuição dos radicais livres).«



SEAT **Ibiza** SEAT 1.0 TSI FR

Compra agora e começa a pagar em setembro.

Sabe mais em seat.pt

Diário de Leiria

Fundador Adriano Lucas (1925-2011) | Director Adriano Callé Lucas | DIÁRIO N.º 6.466 13 DE JULHO DE 2020 SEGUNDA-FEIRA | 0,75 €

House Shine
ESPECIALISTAS EM LIMPEZAS DOMÉSTICAS

TEL: 244 044 493 | LEIRIA@HOUSESHINE.PT

CRIMES AMBIENTAIS NOS RIOS LIS E LENA AUMENTARAM 200 POR CENTO

Seis crimes de poluição ambiental nos rios Lis e Lena foram detectados pela GNR este ano, o que representa um aumento de 200% face a 2019. Operação 'Clean Water' visou apurar os autores de descargas directas e indirectas de efluentes. **Pág. 4**



Missas pela Internet foram prova "por vezes dura"

Peregrinação Internacional de Julho termina hoje, em Fátima. É a segunda do ano com a presença de peregrinos desde que surgiu a pandemia de covid-19, que colocou os fiéis perante uma prova "por vezes dura" ao impôr a transmissão de missas pela Internet e televisão, afirma o bispo de Leiria-Fátima. **Página 8**

Morreu mãe de funcionária de câmara infectada com covid-19
Marinha Grande | P16

Pão de medronho desenvolvido por estudante à venda em Leiria
Ensino Superior | P3

1,4 milhões vão reabilitar muralha e zona envolvente
Peniche | P12

Open em Óbidos regressa ao European Tour
Golf | P16

Panidor com selo 'Covid Safe'
Economia | P15

DECATHLON LEIRIA
QUALIDADE A PREÇOS BAIXOS

SECAGEM RÁPIDA
+ CORES

OLAIAN TOP OU CUECA BIKINI MAE
2€95 CADA PEÇA