

Rui Lopes, estudante da ESSLei, desenvolveu o produto ao longo de cinco anos

Estudante do Politécnico de Leiria arrecada prémio de inovação com pão de medronho

“Pão Medronho”, desenvolvido por Rui Lopes, estudante na licenciatura de Dietética e Nutrição na Escola Superior de Saúde (ESSLei) do Politécnico de Leiria, acaba de receber o terceiro lugar no 4º Concurso de Ideias Agriempreende, que decorreu no âmbito do Fórum de Empreendedorismo e Inovação, e distingue ideias inovadoras no setor agrícola. O Pão Medronho resulta de cerca de cinco anos de investigação, e estará no final deste ano disponível em vários pontos dos distritos de Leiria, Castelo Branco e Lisboa.

Em fase de conclusão dos processos produtivos, em colaboração com a Padaria Ritus do Pão, de Monte Redondo (Leiria), o Pão Medronho apresenta um perfil nutricional diferenciador, que se destaca pelo baixo teor de sódio e a presença de vários minerais provenientes do medronho. É rico em fibras e conta com vários ácidos orgânicos voláteis e compostos antioxidantes, como os flavonoides, benéficos pela sua ação anti inflamatória e na proteção da função cardiovascular, na diminuição do risco de cancro e da oxidação celular.

Rui Lopes explica que é um pão de aspeto rústico, com farinhas não corrigidas, de longevidade superior – mantendo a frescura e macieza interna até ao sexto dia de vida útil. «A disponibilização deste pão aromático no mercado pretende dar resposta aos consumidores que procuram produtos alimentares mais naturais e saudáveis, com benefícios para a saúde, e que podem ao mesmo tempo apoiar a fileira do medronho».

Ao longo do projeto de investigação foi ainda possível encontrar soluções tecnológicas que contribuem para a resolução de alguns problemas no processamento deste fruto na indústria de transformação alimentar, o que permite apoiar a fileira do medronho e reorganizar as estratégias agroindustriais, e apoiar a economia das populações do interior de Portugal, onde o fruto tem maior expressão económica agroflorestal.

Rui Lopes é estudante finalista da licenciatura em Dietética e Nutrição na Escola Superior de Saúde do Politécnico de Leiria, membro colaborador do Centre for Innovative Care and Health Technology do Politécnico de Leiria (ciTechCare), e estudante do mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) do Politécnico de Leiria.

O Pão Medronho estará disponível ao consumidor perto do final de 2019 na padaria Ritus do Pão, e em algumas lojas do grupo Coviran na região de Leiria, prevendo-se o alargamento dos pontos de venda nos próximos anos.

Leiria, 1 de julho de 2019

Para mais informações contactar:

Midlandcom – Consultores em Comunicação

Maria Joana Reis * 939 234 512 * 244 859 130 * mjr@midlandcom.pt

Ana Marta Carvalho * 939 234 518 * 244 859 130 * amc@midlandcom.pt

Ana Frazão Rodrigues * 939 234 508 * 244 859 130 * afr@midlandcom.pt