

# 1<sup>st</sup> International Meeting on I&D in the Food Sector

## 3<sup>o</sup> Workshop de I&D no Setor Agroalimentar



05 - Jun - 2018

*Auditorium ESTGV*



# ABSTRACT BOOK



Raquel Guiné

Ana Cristina Ferrão



## Editorial information

### *Edition*

CI&DETS – Centro de Investigação em Educação, Tecnologias e Saúde  
Instituto Politécnico de Viseu  
Viseu, Portugal

### *Editorial Coordination*

Raquel Guiné

### *Authors*

Raquel Guiné, Ana Cristina Ferrão

### *Composition*

Raquel Guiné

### *Cover*

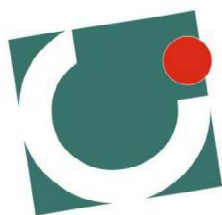
Raquel Guiné

ISBN 978-989-96937-4-6

Copyright © 2018

Free distribution

May 2018



Centro de estudos  
em Educação, Tecnologias e Saúde

## Conference Website

[www.esav.ipv.pt/ids](http://www.esav.ipv.pt/ids)

### *Design & Contents*

Raquel Guiné

### *Creation & Maintenance*

Tiago Moreira

## INOVAÇÃO NO PASTEL DE VOUZELA: DESENVOLVIMENTO DE UM RECHEIO MAIS SAUDÁVEL

Adriana de A. Rodrigues, Raquel P.F. Guiné

Dep. Indústrias Alimentares, ESAV, Instituto politécnico de Viseu

### RESUMO

O pastel de Vouzela é um produto tradicional Português muito produzido na vila de Vouzela. Embora não se conheça a origem exata, pensa-se que já exista há muitos anos, mas ainda hoje continua a ser muito apreciado, devido à sua massa muito fina e ao seu recheio de ovos moles, sendo procurado em pastelarias tradicionais, no distrito de Viseu.

O objetivo principal deste trabalho foi desenvolver um novo recheio para o pastel, mas que seja mais saudável, ou seja, que contenha menos açúcar e menos gordura saturada, podendo ser consumido com um menor impacto negativo para a saúde. Neste recheio inovador trocou-se o doce de ovos do pastel de Vouzela, por um recheio à base de queijo fresco, fruta e mel.

Os açúcares, na forma de sacarose, lactose e frutose ou outras, são responsáveis pelo sabor doce de vários alimentos. O açúcar refinado é o açúcar mais comumente consumido. Porém, no processo de refinação são adicionados componentes, aditivos químicos como o enxofre, que tornam o produto branco e mais apreciado, e por outro lado, este processo retira vitaminas e sais minerais, deixando apenas as "calorias vazias" (sem nutrientes), permanecendo cerca de 99,8 % de sacarose (Manhani et al., 2014).

Como substituto ao açúcar foi utilizado no novo pastel o mel, que é um adoçante natural, utilizado como adoçante alimentar ou como suplemento médico. Estudos epidemiológicos relatam que o mel tem efeitos protetores e terapêuticos no bem-estar e na saúde humana, pois melhora a resposta imunológica, antibacteriana e antioxidante, assim como protege de doenças cardiovasculares (Nguyen et al., 2018). O mel é uma solução muito concentrada de açúcares que contém mais de 180 outros constituintes, tais como enzimas, aminoácidos e ácidos orgânicos, carotenoides, produtos de reação de Maillard, vitaminas, minerais, polifenóis e antioxidantes não enzimáticos, incluindo a catalase e o ácido ascórbico. Os compostos secundários são os responsáveis pelas propriedades benéficas e terapêuticas do mel, nomeadamente os compostos fenólicos (flavonoides e ácidos fenólicos), proteínas, sais minerais, vitaminas e lípidos. Nos últimos anos, a importância das propriedades do mel para a saúde humana tem-se tornado mais evidente e relevante, sendo por isso alvo de vários estudos científicos (Gomes, 2009).

A fruta escolhida para incorporar no recheio do pastel foi o morango, devido ao seu teor em nutrientes, vitaminas (incluindo vitamina C), minerais (ferro e potássio) e fibras (Rezende e Bueno, 2017). Entre os benefícios do morango para o organismo incluem-se a sua ação anti-inflamatória e fortalecimento do sistema imunológico, entre outros fatores (Quinato et al., 2007).

Durante a inovação deste recheio foi necessário realizar várias experiências até obter o recheio desejado e que fosse aceite pelos provadores. Assim, criou-se um pastel mais saudável (**Erro! A origem da referência não foi encontrada.**), com mel e morango aliado ao queijo fresco, com propriedades nutritivas para a saúde humana, e com características sensoriais agradáveis.



Figura 1. Pastel de morango e queijo fresco.

## Referências

- Gomes SPM. (2009) Caracterização e avaliação biológica de meios comerciais. Dissertação do Mestrado em Qualidade e Segurança Alimentar. Escola Superior Agrária de Bragança, Bragança.
- Manhani TM, Campos M, Donati F, Moreno A. (2014) Sacarose, suas propriedades se os novos edulcorantes. *Revista Brasileira Multidisciplinar*, 17(1), 113-125.
- Nguyen H, Kasapis S, Mantri N, Panyonyai N, Paramita V. (2018) Physicochemical and viscoelastic properties of honey from medicinal plants. *Food Chemistry*, 241, 143-149.
- Quinato EE, Degáspari CH, Vilela RM. (2007) Aspectos nutricionais e funcionais do morango. *Visão Acadêmica*, 8(1), 11-17.
- Rezende R, Bueno S. (2017) Formulação e análise sensorial de iogurte de leite de cabra sabor morango. *Revista Científica UNILAGO*, 1(1), 1-10.