

1st International Meeting on I&D in the Food Sector

3^o 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

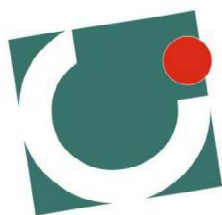
Raquel Guiné

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

Design & Contents

Raquel Guiné

Creation & Maintenance

Tiago Moreira

INOVAÇÃO NUM PRODUTO TRADICIONAL – REQUEIJÃO AROMÁTICO

Paulo R. S. Ribeiro, Raquel P. F. Guiné

Dep. Indústrias Alimentares, ESAV, Instituto politécnico de Viseu

Resumo

Desde há bastante tempo que se verifica a procura por novos serviços e produtos que permitam uma resposta rápida às necessidades inconstantes do ser humano, registando uma maior prevalência a partir do século XXI (Léo e Tello-Gamarra, 2017; Barboza et al., 2016). A indústria alimentar tende a promover o surgimento de inovações no setor alimentar e, particularmente, a criação de novos produtos alimentares de alto valor nutricional associados a uma alta sustentabilidade, considerando estes de grande interesse para a nutrição humana em todo o mundo, sendo possível desta forma, garantir qualidade nutricional associada a uma segurança alimentar que cada vez mais é procurada nos países desenvolvidos e em desenvolvimento (Santeramo et al., 2017).

Com o intuito de criar um novo produto alimentar confeccionaram-se novos produtos a partir de um produto tradicional português, com a finalidade de obter uma composição nutricional melhorada e também conseguir um alargamento da diversidade do alimento escolhido. O produto alimentar tradicional selecionado foi o Requeijão Serra da Estrela D.O.P (Denominação de Origem Protegida) que é um alimento obtido por precipitação ou coagulação pelo calor das proteínas contidas no soro de leite de ovelha, muitas vezes com mistura de soro de leite de cabra (Guiné, 2013), que se traduz num produto notório junto dos seus consumidores, dotado de qualidades nutritivas e organoléticas (Fontinha et al., 2008). À receita do produto tradicional base foram realizadas alterações que consistiram na remoção total do uso de sal e na substituição deste por especiarias e ervas aromáticas. Estas permutas são justificadas, em primeiro lugar, pelo facto de que apesar de existir uma quantidade máxima diária recomendada de ingestão de sal de 5,0 g (Campbel et al., 2009), tem-se registado um consumo médio superior na maioria dos países, compreendido entre os 9 e os 12 g/dia (He e MacGregor, 2009) e ainda porque segundo Ghawi et al (2014) existem fortes indícios de que o consumo exagerado deste composto iónico está diretamente relacionado com o aumento do risco de doenças cardiovasculares como a hipertensão arterial (Michael e Garfinkle, 2017). Em segundo lugar, o uso de misturas compostas por especiarias e ervas aromáticas é justificado pelo facto de que a sua utilização permite reduzir a necessidade do uso de sal na confeção dos alimentos

(Ghawi et al., 2014) e ainda porque estes produtos vegetais são fontes de fitoquímicos que apresentam propriedades funcionais bioativas com efeitos protetores contra doenças, revelando importância na preservação e promoção da saúde (Embuscado, 2015).

Para se conseguir o soro de leite isento de sal foi efetuado o processo de coagulação de 5,5 L de leite de ovelha, obtendo 4,25 L de soro, ao qual se adicionaram várias combinações de especiarias e ervas aromáticas, sendo a que resultou melhor aquela composta por açafrão (2,7 g), mistura de salsa e hortelã-pimenta fresca (1,4 g) e pimenta branca (1,0 g). Durante a fase do processo de confeção do requeijão, em que ocorre a coagulação pelo calor, foi ainda adicionado 1,6 L de mistura de leite de ovelha e de cabra. Esta combinação de especiarias e ervas aromáticas evidenciam benefícios para a saúde como por exemplo: o açafrão, rico em carotenoides e crocetina, ajuda na proteção dos olhos e auxilia na melhoria da memória, ajuda no controlo do colesterol e no combate dos radicais livres e ainda previne o cancro (Marchi et al., 2016); a salsa que tem uma ação diurética, anti-inflamatória e antioxidante, é anti osteoporótica e antidiabética (Farzaei et al., 2013), apresenta benefícios sob a função imunológica e ainda exerce funções de prevenção em doenças cardiovasculares; a hortelã-pimenta que melhora a função hepática e o metabolismo, ajuda no tratamento do mau hálito e previne doenças periodontais e ainda é importante no tratamento do hirsutismo nas mulheres (Lopes et al., 2013); e a pimenta branca que é aconselhável para as enxaquecas e as dores de cabeça crónicas, é anticoagulante e antioxidante, ajuda no combate a doenças coronárias como o alzheimer, no controlo do peso e tem ainda um efeito desintoxicante no sangue (Bontempo, 2007).

Com isto foi concluído o processo de criação, inovação e sofisticação de um produto tradicional, ficando cumprido o objetivo de produzir um novo alimento, que vai contribuir para o aumento da variedade de requeijões comercializados até ao momento e que apresenta um teor salino de 0% e outras funcionalidades na saúde conjugadas com adequadas características organoléticas.

Referências

Babozza RAB, Fonseca SA, Ramalheiro GCF. (2016) O papel das políticas públicas para potencializar a inovação em pequenas empresas de base tradicional. REGE – Revista de Gestão 24(1), 58-71.

Bontempo M. (2007) Pimenta e seus benefícios à saúde. Editora Alaude, 1(7), 43-46.

Campbell N, Legowski B, Legetic B, Wilks R, Pinto de Almeida Vasconcellos AB. (2009) PAHO/WHO Regional Expert Group Policy Statement – Preventing Cardiovascular disease in the Americas by reducing dietary salt intake population-wide. CVD Prevention and Control, 4(4), 189-191.

Farzaei MH, Abbasabadi Z, Ardekani MRS, Rahimi R, Farzaei F. (2013) Parsley: a review of ethnopharmacology, phytochemistry and biological activities. *Journal of traditional Chinese medicine*, 33(6), 815-826.

Fontinha CSP, Soares AMO, Guiné RPF (2008). Projecto Industrial de Uma Queijaria, *Revista Millenium*, 34 (13), 335 – 345.

Ghawi SK, Rowland I, Methven L. (2014) Enhancing consumer liking of low salt tomato soup over repeated exposure by herb and spice seasonings. *Appetite*, 81, 20-29.

Guiné RPF (2013). Implementação de uma unidade industrial para produção de requeijão com doce de abóbora. *Revista Millenium*, 44, 183-196.

He FJ, MacGregor GA. (2010) Reducing Population Salt Intake Worldwide: From Evidence to Implementation. *Progress in Cardiovascular Diseases*, 52(5), 363-382.

Léo RM, Tello-Gamarra J. (2017) Inovação em serviços: estado da arte e perspectivas futuras. *Suma de Negócios*, 8(17), 1-10.

Lopes V, Rocha F, Barata A. (2013). *Plantas Aromáticas, medicinais e condimentares* Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Desenvolvimento do Território. Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária.

Marchi JP, Tedesco L, Melo AC, Frasson AC, França VF, Sato SW, Lovato ECW. (2016) Curcuma longa L., o açafrão da terra, e seus benefícios medicinais. *Arquivos da Ciência e da Saúde da UNIPAR*, 20(3), 189-194.

Michael A, Garfinkle MD. (2017) Salt and essential hypertension: pathophysiology and implication for treatment. *Journal of the American Society of Hypertension*, 11(6), 385-391.

Santeramo FG, Carlucci D, De Devitiis B, Seccia A, Stasi A, Visecchia R, Nardone G. (2017) Emerging trends in European food, diets and food industry. *Food Research International*, 104, 39 – 47.

Embuscado ME. (2015) Spices and Herbs: Natural sources of antioxidants – a mini review. *Journal of Functional Foods*, 19(6), 347-361.