

Área Científica **Ciência e Tecnologia dos Alimentos**

**Código** 11474 **Início** 2011/1/5 **Termo** 2014/1/5

**Título** CONVIT - Polpas de Frutos e Hortícolas de Elevada Bio-atividade e Conveniência

**Programa**

**Medida**

QREN - Quadro de Referência Estratégica Nacional

**Instituição Líder** Campotec Conservação e Transformação de Hortícolas Lda.

**Investigador Responsável INIAV** Maria Beatriz Lopes Guedes Rafael da Silva e Sousa

**Orçamento Total** 450 916,00€

**Orçamento INIAV** 141 334,13€

**Parceria**

|             |                                                                                         |          |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| INIAV       | Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P.                          | Nacional |
| ISA         | Instituto Superior de Agronomia                                                         | Nacional |
| CAMPOTEC IN | Campotec IN - Conservação e Transformação de Hortofrutícolas, Sociedade Unipessoal, Lda | Nacional |

**Equipa**

Maria Beatriz Lopes Guedes Rafael da Silva e Sousa

## Resumo

O CONVIT09 é um projecto que se insere na linha de desenvolvimento de produtos hortofrutícolas de conveniência, diversificando a oferta de produtos com características próximas do fresco, de elevado valor nutricional e funcional. Os produtos a desenvolver, que se inserem na categoria dos produtos de 5.ª gama, compreendem polpas de frutos congeladas e/ou estabilizadas por altas pressões hidrostáticas e misturas de polpas de hortícolas congeladas individualmente. A base da formulação das polpas de frutos será constituída por maçãs e peras e visará a valorização da produção em grande escala ao criar uma oportunidade adicional ao mercado destes frutos em fresco. Às formulações de base serão adicionadas diferentes percentagens de pequenos frutos e/ou fontes naturais de fibras, de forma a adquirir maior funcionalidade e a melhor a respectiva estabilidade física, sensorial e nutricional. A optimização dos processos e dos produtos será acompanhada por avaliações de atributos físicos, químicos, microbiológicos e análise sensorial. No caso das polpas de frutos, durante o processamento, a estabilização dos produtos será efectuada através da incorporação de frutos "estabilizadores" (limão ou ananás) em substituição de aditivos. No que respeita às sopas, serão efectuados testes de formulação de quatro bases: base branca (batata, xuxu, cebola ou alho francês), base laranja (batata, cenoura, cebola ou alho francês), base verde (batata, brócolos, cebola ou alho francês) e base vermelha (batata, tomate, cebola ou alho francês). A disponibilidade de polpas congeladas individualmente de produtos hortícolas combinados em mistura, permite uma preparação fácil e rápida de sopas sendo testado pela optimização do sistema de cozimento a vapor para preservar o valor nutricional. Os processos e produtos serão monitorizados através da avaliação física, química, microbiológica e sensorial.