

UTAD detém Patente de Produção de Frutos e Vegetais Confitados Sem Açúcar



A ideia surgiu por “necessidade de mercado”, diz Fernando Nunes, docente e investigador da Escola de Ciências da Vida e do Ambiente da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD). “Na procura de oferta de produtos mais saudáveis, fomos contactados pela empresa Douromel, que queria lançar no mercado um bolo-rei direcionado a consumidores com hábitos de vida mais saudáveis”.

Perante o desafio o investigador desenvolveu um “método para a produção de frutos e vegetais confitados e frutos e vegetais sem sacarose com utilização de substituintes da sacarose”.

“A Douromel queria apresentar um produto com as mesmas características em termos de sabor, aspeto e a mesma funcionalidade, mas com menos açúcar” e a confitagem com substitutos de açúcar surgiu como a solução, já que mantém “a mesma doçura com metade das calorias”. O pedido de patente foi o passo seguinte já que se trata de uma “inovação com especial interesse para a confeção de doçaria tradicional”.

Mas estes frutos têm outras vantagens além da redução das calorias, já que nestes são integradas fibras dietéticas aumentando assim os benefícios para a saúde.

Outras aplicações estão já previstas como a produção de compotas, aproveitando as caldas destes frutos confitados.

Mas não só! Neste momento Fernando Nunes e a Douromel encontram-se a desenvolver uma novidade a nível mundial “Marron Glacé versão Light”.

Este produto, à base de castanha, não é produzido em Portugal, sendo importado e vendido em lojas de produtos gourmet, cujo preço é elevado para a maioria dos consumidores.

“Os italianos vêm comprar a castanha fresca em Portugal e o processo – confitagem e glaciamento – é feito em Itália e em França”. O produto é exportado para o resto do mundo, incluindo Portugal, origem da matéria-prima”, explica o investigador.

Mas esta tendência poderá ser invertida, já que a versão light, sem açúcar, está a ser desenvolvida por Fernando Nunes e a produção será feita, também, pela Douromel.

Assim sendo, Portugal passa a produzir um produto desde a sua matéria-prima, a castanha, até à sua transformação, Marron Glacé Light. Daqui sairá uma novidade “protegida por patente” para os mercados nacional e internacional, onde “países como Japão, Estados Unidos, Norte da Europa e França, são grandes apreciadores e consumidores deste produto”.

NImp