

***III Encontro do
medronho e do medronheiro***

Signo Samo, 8 de dezembro de 2018

Valorização do medronho

Ivo Rodrigues^{1,2}, Goreti Botelho^{1,2}

¹Departamento de Ciência e Tecnologia Alimentar, ²CERNAS, Escola Superior Agrária de Coimbra



Medronho

potencial para diversificar,... inovar,... criar!

Produtos fermentados

Tradicionalmente o medronho é utilizado para produção de aguardente. Existem, contudo, outros produtos de elevado potencial comercial que podem ser obtidos.

Da fermentação do medronho podem resultar:

I. Aguardente

- Licor

II. Vinagre

III. Bagaço

- Extração de compostos bioativos (antioxidantes e corantes naturais)



Medronho

potencial para diversificar,... inovar,... criar!

Produtos não fermentados

A transformação do fruto permite ultrapassar a sua elevada pericibilidade em fresco, recorrendo a:

I. Processos de secagem (por ar quente e liofilização)

- o aumento considerável do tempo de vida útil do fruto;
- a possibilidade de consumo direto ou por incorporação noutros produtos alimentares.

II. Desidratação osmótica (confitagem e cristalização)

- obtenção de produtos prontos a comer com considerável teor de humidade estáveis microbiologicamente.

III. Transformação em polpa que permite

- obter matéria-prima com vasta aplicação na indústria alimentar;
- substituir a adição de açúcares convencionais devido ao seu elevado teor em sólidos solúveis totais.



Medronho

potencial para diversificar... inovar... criar!

Produtos não fermentados

I. Fruto em fresco

- Tecnologias pós-colheita capazes de incrementar o tempo de vida útil do fruto



II. Fruto desidratado (secado, liofilizado)

- Muesli, snacks
- Bolachas e biscoitos



Medronho

potencial para diversificar... inovar... criar!

Produtos não fermentados

III. Polpas

- Doces e geleias
- Chutneys
- Sumos e néctares de fruta
- Preparados de fruta (iogurtes, gelados, pastelaria,...)



IV. Confitados



III. Gomas



Medronho

potencial para diversificar,... inovar,... criar!

Valorização de subprodutos

- I. Bagaço não fermentados resultantes da extração de polpa;
- II. Bagaço fermentado resultante da fermentação e destilação;

para extração de:

- antioxidantes
- corantes naturais
- agentes antimicrobianos

com potencial utilização em:

- cosméticos
- fármacos
- suplementos alimentares
- Indústria alimentar.

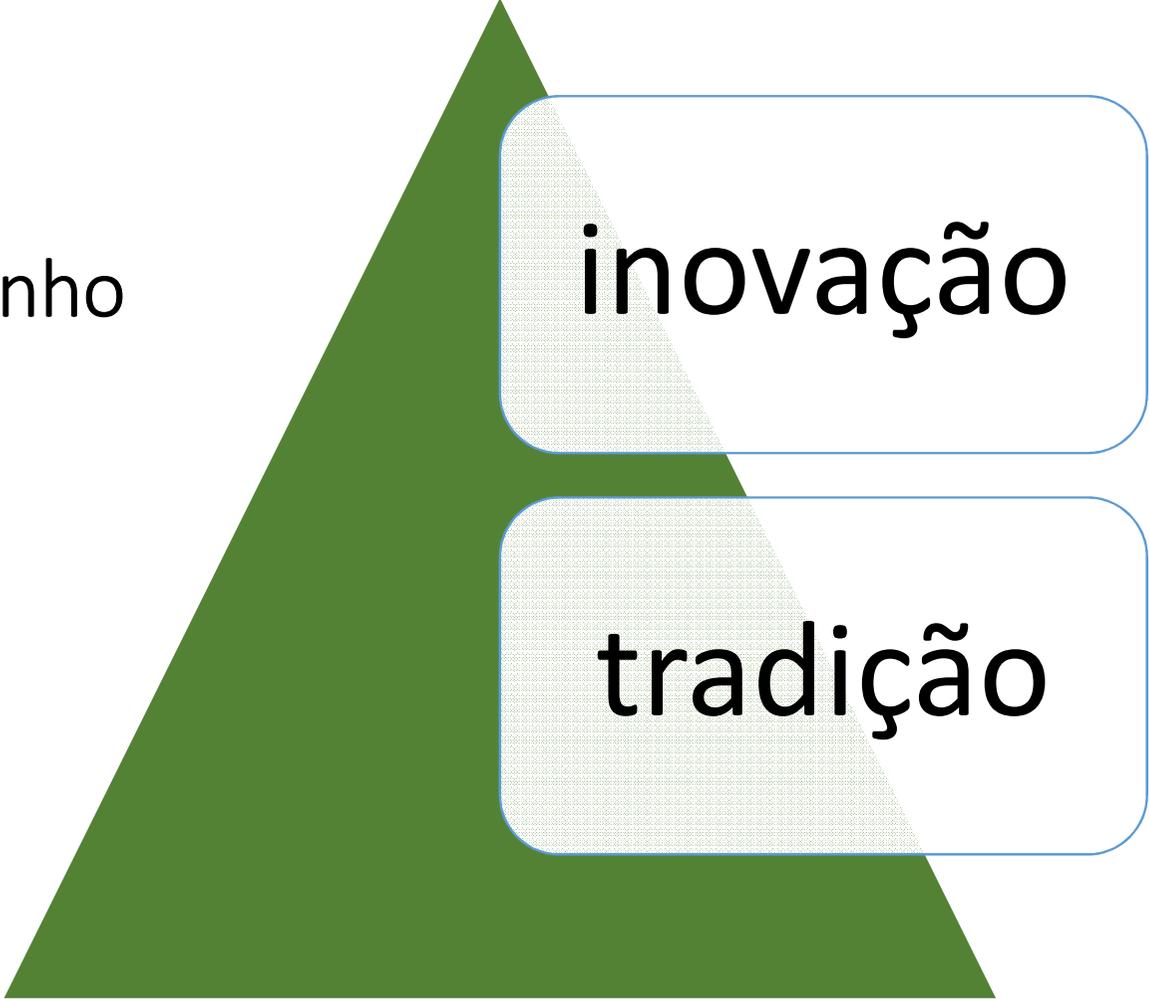


Medronho

potencial para diversificar,... inovar,... criar!

Concluindo:

A valorização do medronho
pode ser feita...



inovação

tradição



Obrigado pela vossa atenção!

Ivo Rodrigues
Departamento de Ciência e Tecnologia Alimentar
Escola Superior Agrária – Instituto Politécnico de
Coimbra
Bencanta 3045-601 COIMBRA - PORTUGAL
ivorod@esac.pt