

Abstract: 3.º Simpósio em Produção e Transformação de Alimentos

## Desenvolvimento de Merenda de Beldroega (*Portulaca oleracea L.*)

C. Santos<sup>1</sup>, J. Marques<sup>1</sup>, J. Melo<sup>1</sup>, T. Garcia<sup>1</sup>, V. Ribeiro<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Escola Superior de Saúde, Instituto Politécnico de Leiria, 2411-901 Leiria, Portugal

**Citation:** Santos, C., Marques, J., Melo, J., Garcia, T. & Ribeiro, V. (2017). Desenvolvimento de Merenda de Beldroega (*Portulaca oleracea L.*). *Res Net Health* 3, spta40.

**Received:** 22<sup>nd</sup> May 2017

**Accepted:** 2<sup>nd</sup> June 2017

**Published:** 30<sup>th</sup> December 2017

**Copyright:** This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

**Corresponding Author:**  
Vânia Ribeiro  
vania.ribeiro@ipleiria.pt

### Abstract

A inovação alimentar torna-se cada vez mais importante nas sociedades atuais e, como tal, verifica-se que a indústria tem realizado esforços para fazer a diferença nos mercados, tentando ir de encontro com as novas necessidades do público-alvo, pois os consumidores procuram produtos cada vez mais inovadores. Segundo os dados do último Inquérito Alimentar Nacional de 2017 e da Balança Alimentar Portuguesa dos anos 2012 a 2016, verifica-se que a quantidade de hortícolas consumida pelos portugueses é inferior ao recomendado e o consumo de açúcares é muito superior. Estes desequilíbrios na alimentação, juntamente com outros fatores não saudáveis, contribuem para uma elevada percentagem de adultos obesos em Portugal. Assim, desenvolveu-se um produto alimentar inovador para um adulto saudável, cuja ingestão calórica diária seja de 2000 Kcal.

O principal foco do produto foi a utilização da beldroega (*Portulaca oleracea L.*) como potencial alimento funcional e promotor de uma vida saudável, rica em fibra, vitaminas e minerais. Foram realizadas provas hedónicas e análises químicas para a caracterização do produto formulado. Na análise sensorial (provas hedónicas), foi obtida uma classificação de “gostei moderadamente” em todos os parâmetros, numa escala de 1 a 6, e 73,3% dos consumidores considerou adquirir o produto se disponível no mercado. Relativamente às análises laboratoriais químicas, obtiveram-se resultados discrepantes comparativamente aos valores previamente calculados.

