



ValorNatural – Valorização de Recursos Naturais através da Extração de Ingredientes de Elevado Valor Acrescentado para Aplicações na Indústria Alimentar.

Entregável nº 3.3.2.

Versão do Documento: 1

Data de Submissão: 31/07/2021

Responsável: IPB-CIMO

Nome do Documento: Prova de conceito do efeito corante dos ingredientes nos produtos de panificação/pastelaria

Histórico de Revisão

Revisão	Data	Parceiros Envolvidos	Descrição

Lista de Autores

Carla Pereira

Maria Inês Dias

CONFIDENCIAL

Sumário

Este entregável resume as diversas demonstrações realizadas como prova de conceito do efeito corante dos ingredientes desenvolvidos em produtos de panificação/pastelaria.

CONFIDENCIAL

Índice

1. Identificação.....	5
2. Informação.....	6

CONFIDENCIAL

1. Identificação

<i>Deliverable</i>	E3.3.2. Prova de conceito do efeito corante dos ingredientes nos produtos de panificação/pastelaria
<i>Tipo de deliverable</i>	Demonstrador
<i>Nível de disseminação</i>	Público
<i>PPS</i>	PPS3. Corantes Naturais

2. Informação

Foram realizadas diversas demonstrações dos produtos de panificação e pastelaria desenvolvidos com os ingredientes corantes. As imagens que a seguir se apresentam refletem uma dessas demonstrações, realizada no Centro de Investigação de Montanha (CIMO) do Instituto Politécnico de Bragança em novembro de 2020.







CONFEDENCIAL