

## PASSO FUNDO – Curso de Pão de Queijo com Erva-mate é promovido pela UPF

Postado em 24 de setembro de 2018

Profissionais do ramo de panificação conheceram e degustaram produto desenvolvido por pesquisa da Universidade de Passo Fundo

A Universidade de Passo Fundo (UPF), por meio do curso de Engenharia de Alimentos e do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA), promoveu, na tarde desta segunda-feira, 17 de setembro, o Curso de Panificação com abordagem sobre a fabricação de pão de queijo com erva-mate. A atividade ocorreu no Laboratório de Panificação, no Campus I, contando com a orientação da professora Dra. Telma Elita Bertolin, do professor Dr. Luiz Carlos Gutkoski e do representante da empresa Belemix, Márcio Alexandre Machado.

A professora Telma atua como coordenadora da pesquisa e do projeto "Erva-Mate como componente funcional no desenvolvimento de processos e produtos alimentares". A pesquisa é desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, com o apoio da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, da chamada CNPq/MCTIC016/2016 e também da equipe UPFTec. "Esse é um momento clímax para nós. Idealizamos um projeto de pesquisa porque queríamos conhecer as propriedades funcionais da erva-mate, então, estar, neste momento, com a indústria e os padeiros, com a perspectiva de estender essa ação e levar o projeto para a comunidade é algo ímpar. Fazer ciência é muito bom, mas romper os muros da universidade, atingindo a comunidade é algo mais importante ainda para nós", destacou.

Conforme Telma, estão sendo desenvolvidas pela pesquisa microcápsulas, que são uma forma de proteger as substâncias da folha da erva-mate. Dessa forma, a ideia do curso é apresentar para profissionais da indústria o trabalho, como uma forma de estendê-lo ao consumidor final. "O intuito do projeto é ampliar o uso da erva-mate, não apenas como chimarrão, mas sim introduzir essa matéria-prima em outros alimentos, avaliando, além do desenvolvimento, o efeito do projeto em seres vivos. Esse trabalho é muito relevante porque não existem muitos estudos que avaliem os efeitos do consumo de erva-mate em vivos, então, tanto as pesquisas com o chá da folha de erva-mate quanto nosso estudo da avaliação dos extratos em roedores são muito importantes", observou a pesquisadora e estudante do PPGCTA, Bruna Krieger Vargas.

Do laboratório para indústria

Durante o encontro, os participantes do curso puderam conhecer melhor as propriedades do *Ilex paraguariensis* (nome científico da erva-mate) como componente funcional no desenvolvimento de processos e produtos alimentares. "Nossa empresa está participando para que possamos desenvolver o produto e transformar a matéria-prima, produzindo o pão de queijo com erva-mate em nível industrial, para que, depois, ele possa ser degustado pelo consumidor final nas padarias com que temos parcerias", contou Machado.

A busca por conhecer novos produtos que possam atrair ainda mais os consumidores trouxe o padeiro Juliano Marques para o curso. "Já tinha ouvido falar do pão de queijo com erva-mate e quando apareceu essa oportunidade aproveitei para vir conhecer. A padaria onde trabalho sempre se preocupa com o bem-estar das pessoas, e, como esse é um produto voltado para o lado natural, ele agrega para todo mundo, tanto para os proprietários quanto para a população", disse.

A realização do curso contou também com o apoio da empresa Inovamate/Ilópolis.

Fotos: Jéssica França

Assessoria de Imprensa Universidade de Passo Fundo



Publicado em [Destaque](#), [Geral](#) por [jeacontece](#). Marque [Link Permanente](#).

— Anterior Próximo —

