



ID: 63085788

11-02-2016

Investigadores do IPL, em parceria com empresa, desenvolvem revestimento de origem marinha

Alga substitui aditivos químicos na conservação de alimentos

Maria Anabela Silva

anabela.silva@jornaldeleiria.pt

O desafio começou por ser o de desenvolver um revestimento de origem marinha que ajudasse a conservar maçã fatiada (designação corrente para a maçã de quarta gama). O objectivo era encontrar um substituto natural dos tradicionais aditivos químicos, que garantisse a conservação do produto por alguns dias. A resposta a esse desafio juntou investigadores do Centro de Ciências do Mar e do Ambiente do Instituto Politécnico de Leiria (Mare-IPLeiria) e empresa Campotec IN, de Torres Vedras, e evoluiu para um projecto mais abrangente: o *AlgaeCoat*, que acaba de ser distinguido pela Agência Nacional de Inovação, com um apoio de 225 mil euros (75% do valor total do projecto, que ronda os 300 mil euros).

Marco Lemos, coordenador do Mare-IPLeiria, explica que o objectivo do *AlgaeCoat* é dar continuidade à parceria entre esta unidade de investigação - associada à Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) - e a Campotec IN, que se baseou na pesquisa de um novo revestimento de origem marinha para aplicação em maçãs de quarta gama. O projecto inicial resultou na "obtenção e formulação de um revestimento, com base em compostos bio-activos de uma alga verde comestível", que garante um tempo de prateleira "significativamente superior ao tradicional". Na sequência dos resultados obtidos, existe já um pedido de patente em curso, que abrange não só o revestimento, mas também o seu processo de produção.

Agora, o novo projecto - o *AlgaeCoat* - pretende conseguir "a validação industrial e o aumento de escala da produção e aplicação" do


Revestimento feito à base de alga poderá ser aplicado em fruta fatiada e saladas prontas a comer

O número

300

mil euros é o valor do projecto *AlgaeCoat*, sendo que 75% é financiado ao abrigo do programa de apoios comunitários Portugal 2020

revestimento, que utiliza uma alga existente na costa portuguesa. A ideia, frisa Marco Lemos, é que o revestimento possa ser usado em mais "produtos minimamente processados", como a fruta fatiada ou as saladas prontas a consumir,

que actualmente registam uma "crescente procura", por serem simultaneamente frescos e de "grande" conveniência.

"Essa gama de produtos acarreta um elevado desafio tecnológico para o produtor: conciliar o processamento mínimo com a garantia de um tempo de prateleira que permita a sua distribuição no mercado nacional e, eventualmente, a sua exportação", nota o coordenador do Mare-IPLeiria, que sublinha ainda a preocupação, cada vez maior, da população com a aplicação de aditivos químicos sintéticos aos produtos alimentares. Uma inquietação que tem "impulsionado a pesquisa de aditivos de origem natural que simultaneamente não ofereçam risco para o consumidor e contribuam para a conservação dos produtos alimentares", acres-

centa Marco Lemos.

Ora, é nesse campo que o revestimento de origem marinha que está a ser desenvolvido no âmbito do projecto *AlgaeCoat* pode vir a desempenhar um papel importante. Por um lado, permitirá "a substituição dos aditivos sintéticos, actualmente utilizados, por compostos de origem natural e ambientalmente sustentáveis". Por outro lado, os produtos nos quais for aplicado este revestimento "serão valorizados também pela extensão do actual tempo de prateleira em vários dias, o que possibilitará a sua exportação para novos mercados, trazendo competitividade acrescida às empresas", notam os investigadores do Mare-IPLeiria envolvidos no projecto, que é coordenado por Susana Silva, também docente na ESTM.