



Desenvolvida no IPL

Solução à base de algas aumenta duração de maçãs processadas

■ Uma solução à base de algas, que aumenta a durabilidade de maçãs processadas, em desenvolvimento no Politécnico de Leiria, é um dos 15 projectos contemplados com uma *Bolsas de Ignição* financiada pelo *INOVC 2020* para alavancar ideias de empreendedorismo e inovação na região Centro.

“A aplicação de revestimentos de conservação comestíveis, desenvolvidos a partir de compostos de origem natural, sustentáveis e eficazes, constituem uma enorme vantagem competitiva para produtores de hortofrutícolas que, desta forma, conseguem manter inalteradas as características dos produtos, minimamente processados, como é exemplo a maçã que, quando cortada, oxida rapidamente”, explica uma nota à imprensa.

“A evolução da análise de risco alimentar tem resultado em limitações adicionais na utilização de aditivos alimentares, tornando a utilização de ingredientes de origem natural, como aditivos, e a formulação de revestimentos comestíveis, uma opção cada vez mais procurada entre produtores e investigadores. As propriedades funcionais e a disponibilidade das macroalgas na costa portuguesa fazem destes organismos uma fonte ideal de ingredientes para revestimentos comestíveis de origem marinha”, explica Susana Silva, investigadora do Instituto Politécnico de Leiria.

Para Maria Jorge Campos, uma das investigadoras ligadas ao projecto, “com a aplicação desta nova solução o tempo de vida útil do produto seco e embalado terá de ser superior a seis meses e, aquando da abertura da embalagem, esta não poderá perder as características de protecção do produto. Com o extracto hidro-etanólico da macroalga *Codium tomentosum*, o qual possui capacidade de manutenção da cor em maçã Fuji, minimamente processada, será possível aumentar a sua durabilidade através da capacidade de inibição da actividade das enzimas polifenoloxidase e peroxidase, envolvidas no processo de escurecimento oxidativo”.

A funcionalidade deste extracto foi validada à escala piloto, através da optimização da sua produção e determinação do tempo de prateleira da maçã Fuji minimamente processada, revestida com aquela solução em ambiente industrial.