



VIDA RURAL

AGROiN'19

10 ABRIL
Reitoria da Universidade
NOVA de Lisboa

VIDA RURAL



INOVAÇÃO. GESTÃO.
EFICIÊNCIA. SUSTENTABILIDADE.
ENERGIA. TECNOLOGIA.

PRODUÇÃO ▾

AGROINDÚSTRIA ▾

INSIGHTS ▾

VIDEOS ▾

BRAND CONTENT MARKETING

PRÉMIOS VR

Agroindústria

Algas podem ajudar a aumentar durabilidade de maçãs processadas

por Ana Rita Costa - 14 Janeiro, 2019



Um grupo de investigadores do Politécnico de Leiria foi distinguido com uma das Bolsas de Ignição financiados pelo INOV C 2020 por um projeto que **utiliza extratos de algas** para aumentar a durabilidade de

maçãs processadas.

De acordo com os investigadores, “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 produtos hortofrutícolas que, desta forma, conseguem manter inalteradas as características dos produtos, minimamente processados, como é exemplo a maçã que, quando cortada, oxida rapidamente.”

Susana Silva, investigadora do Instituto Politécnico de Leiria, explica que “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 disponibilidade das macroalgas na costa portuguesa fazem destes organismos uma fonte ideal de ingredientes para revestimentos comestíveis de origem marinha.”

Já Maria Jorge Campos, uma das investigadoras ligadas ao projeto, acrescenta que “com a aplicação desta nova solução, o tempo de vida útil do produto seco e embalado terá de ser superior a 6 meses e, aquando a abertura da embalagem, esta não poderá perder as características de proteção do produto. Com o extrato 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 atividade das enzimas polifenoloxidase e peroxidase, envolvidas no processo de escurecimento oxidativo”.

Para já, a funcionalidade deste extrato apenas foi validada à escala piloto, através da otimização da sua produção e determinação do tempo de prateleira de maçã Fuji minimamente processada e revestida com o extrato em ambiente industrial, acrescentam os investigadores.



Problemas de água “podem resolver-se com água do Tejo”, mas ‘Projeto Tejo’ fica de fora do PNI 2030



Agricultura urbana sustentável: a solução para a alimentação?

Notícias Relacionadas



Hortofrutícolas
Mercadona comprou mais de 2500 toneladas de kiwi...



Cereais
1º Congresso Ibérico do Milho realiza-se em fevereiro



Agricultura
Governo tem incentivo de 320 M€ para criação de...



Agricultura
Interiorizar esta ideia



Vinha E Vinho
Sogrape anuncia aquisição da Quinta da Romeira



Agroindústria
Carmo Wood investe 170 mil euros em autossuficiência...



Interiorizar esta ideia



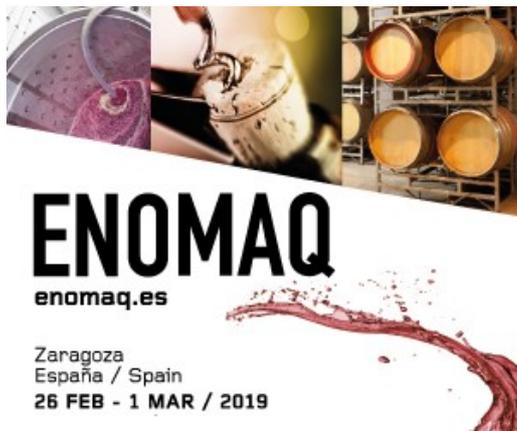
Fertilizantes com futuro

ADP NERGETIC
DYNAMIC S+ 

Único com azoto nítrico e amoniacal totalmente protegido



PHYTOMA
Edición digital
www.phytoma.com
ahora a **1** click



ENOMAQ
enomaq.es

Zaragoza
España / Spain
26 FEB - 1 MAR / 2019

Últimas Notícias



Mercadona comprou mais de 2500 toneladas de kiwi...



Açores já aprovou 150 candidaturas para...



Governo da Madeira promete manter apoios à...



Quais os cogumelos selvagens que podem ser...



Agricultura urbana sustentável: a solução para a...



Mais Lidas



Paulownia: uma boa alternativa para a nossa floresta?



Já conhece a paulownia?



Frutos Vermelhos: sempre a crescer!



Conheça o produtor que trata os sobreiros como...



Recuperar as variedades tradicionais de fruta...

Links



Agricultura
Pecuária
Floresta
Hortofrutícolas
Agroindústria
Vinha e Vinho
Cereais
Regadio
Tecnologia e Máquinas Agrícolas
Financiamento
Sustentabilidade
Biotecnologia

Contactos
Newsletter
Ficha Técnica
Perfil Editorial
Assinaturas
Publicidade
Política de Privacidade

Revistas do Grupo