

[HomePage](#) >>> [Notícias](#)[Partilhe](#)

06-09-2016

## Revestimentos comestíveis para produtos hortofrutícolas frescos

O Centro de Ciências do Mar e do Ambiente do Instituto Politécnico de Leiria (Mare-IPLeiria) e a empresa Campotec IN pesquisaram um novo revestimento de origem marinha para aplicação em maçãs de quarta gama. O resultado, AlgaeCoat, foi a descoberta de uma alga que substitui aditivos químicos na conservação de alimentos



Segundo explicou Marco Lemos, coordenador do Mare-IPLeiria, o projeto resultou na "obtenção e formulação de um revestimento, com base em compostos bioativos de uma alga verde comestível". Este revestimento assegura, por sua vez, um tempo de prateleira "significativamente superior ao tradicional". A fruta é imersa na solução originada pelas algas, que prolonga o período de conservação.