

[Login](#)[LOURINHÃ](#)[OESTE](#)[ECONOMIA](#)[SOCIEDADE](#)[OPINIÃO](#)[DESPORTO](#)

Investigadores do IPL encontram solução à base de algas que aumenta a durabilidade das maçãs no mercado

Economia

14/01/2019 16:17



Uma solução à base de algas aumenta a durabilidade das maçãs processadas e, desta forma, podem estar mais tempo no mercado. É este o objectivo alcançado pelo trabalho que o Instituto Politécnico de Leiria, que possui a Escola Superior de Tecnologia do Mar de Peniche, está a desenvolver com fundos da União Europeia. Este projecto visa a optimização do processo de desidratação do extrato e a determinação do seu tempo de prateleira. Esta ideia foi uma dos 15 contempladas com uma Bolsa de Ignição financiada

pelo INOV C 2020, um projecto suportado por fundos do FEDER – Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional que pretende 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 produtos hortofrutícolas que, desta forma, conseguem manter inalteradas as características dos produtos, minimamente processados, como é exemplo a maçã que, quando cortada, oxida rapidamente.

Para Susana Silva, investigadora do IPL, “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, outra 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 a abertura da embalagem, esta não poderá perder as características de protecção 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*”.

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

Do consórcio INOV C 2020, liderado pela Universidade de Coimbra, fazem parte dez parceiros: Instituto Politécnico de Coimbra, Instituto Politécnico de Leiria, Instituto Politécnico de Tomar, Instituto Pedro Nunes, ITeCons, SerQ, ABAP, Obitec e TagusValley. O INOV C 2020 é um projecto cofinanciado pelo ‘Centro 2020’ através do FEDER, com um prazo de execução compreendido entre 18 de Abril de 2017 e 17 de Abril de 2019. Os parceiros executarão um investimento total de 1.627.614 euros, sendo o

montante de 1.383.472 euros financiado pelo FEDER. O objectivo do projecto INOV C 2020 é consolidar a Região Centro enquanto referência nacional na criação de produtos e serviços resultantes de actividades de Investigação & Desenvolvimento. A consolidação do Ecosistema de Inovação, através da incorporação de uma oferta ampla de recursos, infraestruturas e respostas a desafios específicos, faz também parte da sua missão. O INOV C 2020 segue-se ao Programa Estratégico INOV C, executado entre 2010 e 2015.

Texto: Jornal ALVORADA
Fotografia: Direitos Reservados

f Share

Tweetar

G+ Compart

Share



ADEGA COOPERATIVA
da LOURINHÃ

www.doc-lourinha.pt

Últimas Notícias

14/01/2019 - **Assembleia Municipal da Lourinhã vai votar descentralização de competências e pedido de empréstimo municipal**

14/01/2019 - **Socialistas do Oeste satisfeitos pelo anúncio de infraestruturas consideradas estratégicas para a região**

14/01/2019 - **Investigadores do IPL encontram solução à base de algas que aumenta a durabilidade das maçãs no mercado**