



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".

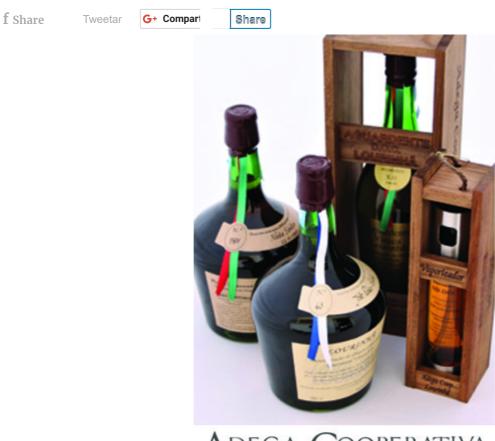
Já Maria Jorge Campos, outra das investigadoras ligadas ao projecto, "com a aplicação desta nova solução, o tempo de vida útil do produto seco e embalado terá de ser superior a seis meses e, aquando a abertura da embalagem, esta não poderá perder as características de protexção do produto. Com o extrato 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: nstituto 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 Ecossistema 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



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