



SOLUÇÃO À BASE DE ALGAS AUMENTA DURABILIDADE DE MAÇÃS PROCESSADAS

👤 Agricultura e Mar Actual ⌚ 24 horas atrás

📁 Agricultura, Apoios Comunitários, Apoios e Oportunidades, Featured, Frutos, Frutos Frescos, Hortícolas, Inovação

👁 85 Visualizações

Investigadores do Instituto Politécnico de Leiria estão a desenvolver uma solução à base de algas que aumenta a durabilidade de maçãs processadas.

Este projecto visa a optimização do processo de desidratação do extracto e a determinação do seu tempo de prateleira.

O projecto, em desenvolvimento no Politécnico de Leiria foi um dos 15 contemplados com uma Bolsa de Iniciação financiados pelo INOV C 2020, um projecto suportado por fundos do FEDER que pretende alavancar ideias de empreendedorismo e inovação na região Centro.

Revestimentos de conservação comestíveis

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.

“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”, explica Susana Silva, investigadora do Instituto Politécnico de Leiria.

Tempo de vida útil do produto seco e embalado superior a 6 meses

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 6 meses e, aquando a 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 de maçã Fuji minimamente processada revestida com o extracto em ambiente industrial.

INOV C 2020 apoia projectos inovadores em Portugal

Do consórcio INOV C 2020, liderado pela Universidade de Coimbra, fazem parte dez parceiros nucleares: o Instituto Politécnico de Coimbra, o Instituto Politécnico de Leiria, o Instituto Politécnico de Tomar, o Instituto Pedro Nunes, o ITeCons, o SerQ, a ABAP, a Obitec e o TagusValley.

O INOV C 2020 é um projecto co-financiado pelo Centro 2020, através do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (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€, sendo o montante de 1.383.472€ 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, infra-estruturas 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.

Agricultura e Mar Actual



