

## ÚLTIMOS ARTIGOS

DEPOIS DE MISTRAL, OPALA. FÊMEA DE LINCE-IBÉRICO ENCONTRADA MORTA NO VALE DO GUADIANA

Biodiversidade, Sensibilização | 15 Janeiro 2019

OCEANO RETÉM 90% DOS GASES DE EFEITOS DE ESTUFA

Advisor, Investigação | 15 Janeiro 2019

PRINCIPAIS EMPRESAS EMITENTES DE OBRIGAÇÕES VERDES LANÇAM FÓRUM CORPORATIVO SOBRE FINANÇAS SUSTENTÁVEIS

Advisor, Empresas | 15 Janeiro 2019

AEROPORTO INTERNACIONAL DE MACAU QUER REDUZIR AS EMISSÕES DE CO2 EM 30% ATÉ 2028

Alterações Climáticas, Atualidade | 15 Janeiro 2019

GNR REFORÇA VIGILÂNCIA E FISCALIZAÇÃO NAS FLORESTAS

Ambiente, Florestas | 15 Janeiro 2019

[LER MAIS...](#)



## SUBSCREVER NEWSLETTER

Subscreva a nossa newsletter .

[Subscrever!](#)



# SOLUÇÃO À BASE DE ALGAS AUMENTA A DURABILIDADE DE MAÇÃS PROCESSADAS

14 Janeiro 2019

Categoria [Advisor, Investigação](#)

Ir

Este projeto visa a otimização do processo de desidratação do extrato e a determinação do seu teor de água. O projeto, em desenvolvimento no Politécnico de Leiria, foi um dos 15 contemplados com uma Bolsa de Inovação financiados pelo INOV C 2020, um projeto suportado por fundos do FEDER que pretende alavancar o empreendedorismo e inovação na região centro.

A aplicação de revestimentos de conservação comestíveis, desenvolvidos a partir de compostos de algas sustentáveis e eficazes constituem uma enorme vantagem competitiva para produtores de produtos de fruta, desta forma, conseguem manter inalteradas as características dos produtos, minimamente processados. 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 de conservação das macroalgas na costa portuguesa fazem destes organismos uma fonte ideal de revestimentos comestíveis de origem marinha”, explica Susana Silva, investigadora do Instituto Politécnico de Leiria.

Para Maria Jorge Campos, uma das investigadoras ligadas ao projeto “com a aplicação desta nova tecnologia de vida útil do produto seco e embalado terá de ser superior a seis meses e, aquando da abertura da embalagem não poderá perder as características de proteção do produto. Com o extrato hidro-etanólico da macroalga *Chlorella*, o qual possui capacidade de manutenção da cor em maçã Fuji, minimamente processada, é possível aumentar a sua durabilidade através da capacidade de inibição da atividade das enzimas peroxidase, envolvidas no processo de escurecimento oxidativo”.

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



### ÚLTIMAS EDIÇÕES

Maio 018 | n°78 (899  
descarregamentos)

Janeiro 018 | n°77 (837  
descarregamentos)

Setembro 017 | n°76  
(795  
descarregamentos)

Agosto 017 | n° 75  
(2060  
descarregamentos)

Todas as edições

## ARTIGOS RELACIONADOS

LEIA MAIS DE ADVISOR



ABB VAI COMPRAR GE  
INDUSTRIAL SOLUTIONS



REPSOL PREMIADA NOS  
DATA SCIENCE AWARDS



11.ª EDIÇÃO DO  
GREENFEST TEM COMO  
TEMA A  
SUSTENTABILIDADE



APEMETA  
MASTERC  
IMPLEME  
SISTEMA  
"THROW"

### CONTACTE-NOS

ATM - Edições e Publicidade, Lda.

Av. Infante Santo n° 343, R/C Esq. 1350-177  
Lisboa

21 395 41 10

atm.ambitur@mail.telepac.pt

### SECÇÕES

- Início
- Ambiente
- Atualidade
- Advisor
- Sensibilização
- Estatuto Editorial

### FACEBOOK

Ambiente Magazine  
Liked 2.6K likes

You and 3 other friends like this

Ambiente Magazine  
há 52 minutos

### REDES SOCIAIS