

 [Facebook](https://www.facebook.com/agronegocios.eu) (<https://www.facebook.com/agronegocios.eu>)  (<http://goo.gl/TqQBB8>) [Newsletter](#)
([newsletter/inscricao-newsletter/](/newsletter/inscricao-newsletter/))

(/)

[Revistas \(/revistas/\)](/revistas/) [Contactos \(/contactos/\)](/contactos/) [Quem Somos \(/quem-somos/\)](/quem-somos/)



Regiões (/regioes/) new [Cotações Agrícolas \(/ferramentas/cotacoes-agricolas/\)](/ferramentas/cotacoes-agricolas/)

[Vocabulário Agrícola \(/ferramentas/vocabulario-agricola/\)](/ferramentas/vocabulario-agricola/)

[Termos Económicos \(/ferramentas/termos-economicos/\)](/ferramentas/termos-economicos/) [Bibliografia \(/noticias/seccao/bibliografia/\)](/noticias/seccao/bibliografia/)


[Videos \(/noticias/seccao/videos/\)](/noticias/seccao/videos/)

 Procurar

[🏠 início \(/\)](#) » [Regiões \(/regioes/\)](/regioes/) » [Leiria \(/noticias/seccao/regiao-leiria/\)](/noticias/seccao/regiao-leiria/)
» [Solução à base de algas aumenta a durabilidade de maçãs processadas](#)

Solução à base de algas aumenta a durabilidade de maçãs processadas

 15 janeiro 2019, terça-feira

 [Investigação & Desenvolvimento \(/noticias/seccao/investigacao-desenvolvimento/\)](/noticias/seccao/investigacao-desenvolvimento/) [Indústria alimentar \(/noticias/seccao/industria-alimentar/\)](/noticias/seccao/industria-alimentar/) [Leiria \(/noticias/seccao/regiao-leiria/\)](/noticias/seccao/regiao-leiria/)

Este projeto visa a otimização do processo de desidratação do extrato e a determinação do seu tempo de prateleira.



O projeto, em desenvolvimento no Politécnico de Leiria, foi um dos 15 contemplados com uma das Bolsas de Ignição financiados pelo INOV C 2020, um projeto suportado por fundos do FEDER 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.

«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.

Para Maria Jorge Campos, uma das investigadoras ligadas ao projeto «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 proteção 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 otimização da sua produção e determinação do tempo de prateleira de maçã Fuji minimamente processada revestida com o extrato em ambiente industrial.

INOV C 2020 apoia projetos 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 projeto cofinanciado 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 objetivo do projeto INOV C 2020 é consolidar a Região Centro enquanto referência nacional na criação de produtos e serviços resultantes de atividades 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.

Saiba mais **aqui** (<http://www.linkedin.com/company/inov-c>) e **aqui** (<http://www.facebook.com/inovc>).