



Politécnico de Leiria estuda solução à base de algas para aumentar durabilidade das maçãs processadas

INVESTIGAÇÃO Um projecto Instituto Politécnico de Leiria que visa aumentar a durabilidade de maçãs processadas, foi um dos 15 contemplados com uma Bolsa de Ignição, financiada pelo INOV C 2020, que pretende alavancar ideias de empreendedorismo e inovação na região Centro.

O projecto em desenvolvimento que pretende a optimização do processo de desidratação do extracto e a determinação do seu tempo de prateleira, consiste numa solução à base de algas. 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 hortofru-



ARQUIVO

Projeto constitui uma “vantagem competitiva” para produtores

tícolas que conseguem manter inalteradas as características dos produtos, minimamente processados, como é exemplo a maçã que, quando cortada, oxida rapidamente, explica o INOV C 2020 num comunicado.

“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 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”, esclarece uma das investigadoras ligadas ao projecto, Maria Campos, citada na nota.

“As propriedades funcionais e disponibilidade das macroalgas na costa portuguesa fazem destes organismos uma fonte ideal de ingredientes para revestimentos comestíveis de origem marinha”, acrescenta Susana Silva, investigadora do Instituto Politécnico de Leiria.

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. ◀