

Secil inaugura unidade de produção de microalgas em Alcobaça

26 de Outubro, 2016

A Secil inaugurou ontem, dia 25 de outubro, a sua Unidade de Produção de Microalgas, um projeto que visa o sequestro e utilização do CO₂ por microalgas – na sua Fábrica Cibra Pataias, em Alcobaça. A unidade resulta de um longo processo de investigação iniciado há quase uma década (2007), e produz já hoje microalgas para fins de I&D e também para fins comerciais, desenvolvendo tecnologias específicas para a produção de microalgas em grande escala e para o estudo do impacto dessas microalgas na utilização do CO₂ que provém dos gases de combustão resultantes da produção de cimento.

Para a Secil, este projeto representa um exemplo da contínua aposta da empresa na pesquisa de soluções tecnologicamente evoluídas que permitam o desenvolvimento sustentável da indústria cimenteira portuguesa.

Refira-se que esta unidade de produção de microalgas opera em sistemas



fechados, baseados não só no processo de fotossíntese mas também no desenvolvimento da fermentação destes microorganismos. Em fase de demonstração está um processo de produção que integra vários tipos de sistemas de produção, com vista à otimização da produção das microalgas a uma escala cada vez maior e da produtividade destes organismos no meio de cultura, potenciando a utilização do CO₂ por parte das microalgas.

Entretanto, encontram-se em fase de estudo outras espécies de microalgas que reúnem um conjunto de características específicas para a utilização de CO₂. Um dos objetivos do estudo passa pela aferição da taxa de consumo de CO₂ de cada uma dessas microalgas em vários tipos de sistemas de produção.

Para além da forte componente de investigação a nível da captura e utilização do CO₂ (proveniente dos gases de combustão), o projeto inclui ainda a área dedicada à produção e comercialização das microalgas, utilizando CO₂ “food grade “ para os diferentes mercados que as aproveitam como ingrediente sustentável, natural e rico em diversos compostos bioquímicos (dependendo do tipo de microalga) – uma estratégia alinhada com as recomendações da União Europeia, que pretende alargar ao máximo o aproveitamento das microalgas, juntando à área energética as áreas da alimentação humana e animal.

Presentemente, as duas microalgas cultivadas na unidade de Pataias direcionam-se para os mercados da alimentação humana e da alimentação animal, sendo produzidas exclusivamente com CO2 adequado para fins alimentares (food grade). A *Chlorella vulgaris* é uma das poucas espécies de microalgas que se encontram aprovadas pela Comunidade Europeia como ingrediente e suplemento alimentar. A *Nannochloropsis* sp. é um dos géneros mais utilizados para aplicações em aquacultura, pela sua composição rica em ácidos gordos essenciais, e pelos restantes nutrientes, naturalmente biodisponíveis. É também uma das microalgas mais promissoras como fonte de EPA (um dos Omega 3 mais valorizados no mercado dos suplementos dietéticos), principalmente para os consumidores vegetarianos.

A atividade de desenvolvimento do negócio é centralizada pela empresa Allmicroalgae – Natural Products pertencente ao Grupo Secil, que trabalhará com diferentes marcas, de acordo com as diferentes áreas de mercado e de negócio.