Solução à base de algas aumenta a durabilidade de maçãs processadas

14 de Janeiro, 2019

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 Bolsa de Iniciação 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 seis 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.