

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

Designação do projeto | Implementação de estratégias de manutenção e extensão do ciclo de vida do produto

Código do projeto | POCI-01-0247-FEDER-049276

Objetivo principal | RevestCAST – otimização dos processos industriais de aplicação de revestimentos comestíveis para a conservação pós-colheita da castanha (Castanea Sativa)

Região de intervenção | Norte

Entidade beneficiária | SORTEGEL – PRODUTOS CONGELADOS, S.A.

Data de aprovação | 2020-12-02

Data de início | 2021-01-31

Data de conclusão | 2023-06-30

Custo total elegível | € 723.097

Apoio financeiro da União Europeia | FEDER – € 483.269

Objetivos, atividades e resultados esperados/atingidos

O projeto irá explorar um processo de conservação inovador para o setor da castanha, nomeadamente a aplicação de revestimentos comestíveis. Este processo, tem por base a incorporação de um polímero biodegradável e seguro em termos alimentares, com baixo custo e de fácil manipulação. Este objetivo está em sintonia com a ENEI que estabelecem como área prioritária, o desenvolvimento e aplicação de tecnologias avançadas a matérias-primas, que permitam ter processos mais eficientes e o uso sustentável dos recursos.

O projeto RevestCAST - Otimização dos processos industriais de aplicação de revestimentos comestíveis para a conservação pós-colheita da castanha (Castanea sativa) pretende encontrar uma solução para a conservação das castanhas na indústria de transformação, de forma a reduzir os desperdícios alimentares e as perdas económicas, associadas à perda de peso do fruto e ao crescimento de microrganismos ao longo do armazenamento.

O projeto RevestCAST propõe desenvolver um revestimento comestível, à base de quitosano. Para o desenvolvimento da solução RevestCAST, será realizado um estudo de quais as formulações de revestimento mais apropriadas, será otimizado o meio de aplicação para garantir que o tratamento é eficiente, e por fim, avaliado o efeito da aplicação dos revestimentos nas características físico-químicas das castanhas ao longo do armazenamento.

Nesse sentido, o projeto pretende desenvolver um revestimento comestível à base de quitosano, que retarde a perda de peso das castanhas e reduza a proliferação da carga microbiana (sobretudo fungos) durante o armazenamento, sem comprometer as características de qualidade deste fruto.

O projeto RevestCAST será desenvolvido por um consórcio multidisciplinar e com elevada experiência no âmbito do projeto, composto por uma empresa, SORTEGEL-Produtos Congelados S.A., uma entidade não empresarial do Sistema de I&I, MORE Laboratório Colaborativo Montanhas de Investigação, e uma instituição de ensino superior, Instituto Politécnico de Bragança, que aportam todos os conhecimentos técnico-científicos necessários ao seu sucesso.

