



Alimentaria
& Horexpo
LISBOA 2013



Catálogo de tecnologias **FOOD I&DT**



— FOOD I&DT 2013



Comissão Executiva



Organização



Apoios



Iniciativa no âmbito de:



ÍNDICE DE TECNOLOGIAS

1. @Nutrition Information Software
2. AlergenControl – Novas abordagens para o controlo de alérgenos alimentares
3. Alimentação Mediterrânica para todos
4. Aplicação da tecnologia de micro-ondas em contínuo a subprodutos ricos em fibras resultantes da industrial
5. Aplicação de tratamento térmico de alimentos através de gerador óhmico - Aquecimento Óhmico
6. BioADD – Valorização de resíduos agro-industriais
7. Bioconservação de Enchidos Tradicionais
8. Biofortificação alimentar
9. Bio-redução da acidez volátil de vinhos
10. BIVOVICAP- Pernas curadas e "paté" de carnes de ovino e caprino
11. Capsaroma - Revestimentos comestíveis encapsulando extractos vegetais para múltiplas aplicações
12. Caracterização física, e reológica de acessos de tomateiro do BPGV
13. Conservação de Castanha por Irradiação
14. Cultura de arranque com estirpes probióticas para aplicação em queijos regionais
15. Desenvolvimento de receita antioxidante produzida a partir de pescado subvalorizado
16. Detecção e control de patogénicos alimentares de origem bacteriana
17. Equipo de desinfección en seco mediante radiación UV-C para líneas de manipulado de frutas y verduras
18. Extração por fluxo de contaminantes biológicos e químicos
19. Extractos antioxidantes de segurelha em pó
20. Extractos de elevado valor obtidos a partir de Ginjinha
21. Filetes de sardinha (*Sardina pilchardus*) congelados: efeito da suplementação de antioxidantes naturais na estabilidade oxidativa
22. FisHam
23. FoodNanoTox
24. Frutas Desidratadas com Probióticos
25. Gastronomía Molecular
26. Gluten free bread - Mixes para pão isento de glúten com base em combinações de farinhas obtidas de subprodutos e hidrocolóides
27. Gluten Free desserts from chestnut and rice
28. Green-Antiox - Recuperação de antioxidantes de resíduos dos lagares de azeite por processos limpos
29. HT704 - Extrato Rico em Hidroxitirosol
30. Inibição de abrolhamento de tubérculos de batata por tratamentos de alta pressão

ÍNDICE DE TECNOLOGIAS (cont)

31. Leveduras de panificação crioresistentes
32. Língua Electrónica
33. Low calorie Fish and Pea Mayo (cholesterol free) - Molhos de proteína de pescada e ervilha (sem ovo) com ervas aromáticas
34. MedroJelly4Diet
35. Molho de legumes tricolor em bisnaga
36. Mousse de Alfarroba Instantânea com baixo teor calórico
37. Nuevo Procedimiento Biotecnológico: Obtención Ácido Láctico Natural
38. Olivebites
39. Pão sem glúten enriquecido com leguminosas ultracongelado
40. Paté de bacalhau (aproveitamento de subprodutos)
41. Película de quitosana para a substituição do anidrido sulfuroso na produção de vinho espumante
42. PLATAFORMA_BIOACTIVIDADE - Ensaios de bioactividade para avaliação do efeito benéfico de produtos para a saúde
43. PoliTech: Produção de Biopolímeros naturais a partir de resíduos agro-industriais
44. Produção de goma de caju com acção antimicrobiana
45. Produção de pão com base em farinha de bagaço de uva
46. Revestimentos comestíveis com base em soro de leite
47. Salame de atum suplementado com antioxidantes
48. Salsicha de Sabores Transmontanos Vegetariana
49. Satisfibre – produção e comercialização de bionanofibras naturais para uso como ingrediente alimentar
50. SIGA - Sistema Integrado de Gestão Alimentar
51. Sistema Cook-chill aplicado a alimentos prontos a consumir
52. Solução baseada em quitosanos para aplicação em sumos e outras bebidas como antimicrobianos e antioxidantes
53. Tecnologia de análise não-destrutiva utilizando espectroscopia no infravermelho próximo para a medição de graus brix em melancia e melão
54. Tecnologia de fabrico de queijo cabra adequado para grelhar
55. Tecnologia vinagreira: Vinagre com Adições
56. Tecnologia Vinagreira: vinagrete de laranja e pickles de pêra-abacaxi agridoce
57. Valor sob Pressão
58. Vinagre de diospiro

Conservação de castanha por irradiação

ESA - Instituto Politécnico de Bragança

Responsável

Albino Bento

Equipa

Amílcar António
Elsa Ramalhosa
Isabel Ferreira
Márcio Carochó

Breve descrição

A irradiação de alimentos é um processo industrial utilizado para diversos fins: esterilização, desinfestação ou para aumentar o tempo de prateleira dos produtos. Na castanha este processo surgiu como uma necessidade após a proibição (Março de 2010) da utilização de brometo de metilo na fumigação pós-colheita para eliminação dos insectos nas castanhas destinadas à exportação.

Os efeitos da irradiação nos parâmetros físico-químicos e biológicos da castanha foram publicados em actas de conferências e revistas científicas internacionais (Food and Chemical Toxicology; Radiation Physics and Chemistry; Food Chemistry; Journal of Agricultural and Food Chemistry; Food and Bioprocess Technology; Postharvest Biology and Technology).



Potencial de aplicação comercial

Empresas Agro-alimentares da castanha e de outros produtos alimentares.

Produção nacional anual de castanha, 30 000 ton; Preço médio no produtor, 1 €/kg Exportação 10 000 ton; Facturação 13 milhões de Euros.

Trás-os-Montes é responsável por 85% destes valores.

Grau de Inovação

Tratamento pós-colheita na exportação (normas fitossanitárias):

- Fumigação química com brometo de metilo (produto prejudicial para a saúde humana e para o ambiente, proibido na UE desde Março de 2010).
- Actualmente, tratamento com águas quentes.

Alternativa Tecnológica Proposta :

- Tratamento por irradiação (radiação gama ou feixe de electrões).
- Implementação de um sistema industrial de tratamento de alimentos;
- Transferência de tecnologia de um centro de I&D para a indústria.