

AGRO FOOD iTech

BROKERAGE TEMÁTICO HORTOFRUTÍCOLA, FLORESTAL, OUTRAS FILEIRAS

CATÁLOGO DE TECNOLOGIAS

REDE INOVAR

THE PORTUGUESE AGRO, FOOD AND FOREST INNOVATION NETWORK

Organização:



Comissão Executiva:



Apoios:



ÍNDICE DE TECNOLOGIAS

AGRICULTURA / HORTOFRUTICULTURA

- 1- Aquasense
- 2- Ecorega: controlador de rega inteligente para economizar água
- 3- Pump-it
- 4- Sonda multifuncional para a medição de propriedades do solo
- 5- Agrobiofilm
- 6- Fruwings
- 7- Serviços de diagnóstico fitopatológico para a agricultura
- 8- TomDec – agricultura responsável
- 9- Entomobio
- 10- Optimização das culturas agrícolas por detecção remota (ndvi,pcd,...)
- 11- Sensorização
- 12- Clonagem do gene Pp523
- 13- Robotica - TIC - Biosensores
- 14- Ecoblanket
- 15- Fertilização sustentável
- 16- Sementeira directa de precisão e automação
- 17- Bomba de calor e chão radiante otimizam a produção outonal de morango
- 18- Identificação de alelos de polinização em Pomóideas e Prunóideas
- 19- Identificação rápida de micoses em culturas hortícolas
- 20- Embriogenese somática e polínica na oliveira, variedade Galega Vulgar
- 21- Galega Vulgar: propagação por estacaria semi-lenhosa e enxertia
- 22- Máquina de colheita contínua de azeitona e frutos secos
- 23- Agrolean - soluções de gestão e performance para a agroindustria
- 24- Transcritómica

FLORESTA E PRODUTOS FLORESTAIS

- 25- CBC - Carbucida
- 26- Propagação de sub-tropicais ornamentais, florestais e medicinais
- 27- A Biotecnologia na Floresta
- 28- Utilização da madeira de eucalipto para produtos de alto valor acrescentado
- 29- Tecnologia para preservação de cogumelos silvestres

PRODUÇÃO ANIMAL

- 30- H-TAG
- 31- OGH LACTO KIT
- 32- OVO OMEGA 3
- 33- FishFood
- 34- Equipamento para fabrico de queijo
- 35- Novos produtos transformados de carne de ovino e caprino

CEREAIS

- 36- Manual Técnico de Produção de Trigo de Qualidade em Regadio

ÍNDICE DE TECNOLOGIAS (Cont.)

INDÚSTRIA ALIMENTAR

- 37- SIGA - Sistema Integrado De Gestão Alimentar
- 38- Tecnologias de conservação de alimentos alternativas
- 39- Microscopia óptica aplicada padrões decorativos
- 40- Língua Electrónica
- 41- Revestimentos Comestíveis
- 42- Extração Por Fluxo de Contaminantes Biológicos e Químicos
- 43- CAPSAROMA
- 44- Gastronomia Contemporânea
- 45- Congelados de Pescado Suplementados com Antioxidantes Naturais
- 46- Ultracongelação Criogénica por N2
- 47- Tecnologia de Alta Pressão
- 48 - WineAndCheese Control
- 49- Conserva de Fruta Fresh Pack Agridoce
- 50- Alimentos Probióticos: Frutas Desidratadas
- 51- Osmoprocessamento combinado na obtenção de tangerina em snacks e calda
- 52- Extractos de elevado valor obtidos a partir de Ginjinha
- 53- Desenvolvimento de diferentes formulações de Chutney
- 54- Chouriço de Atum suplementado com antioxidantes
- 55- SNACK'R'US
- 56- Aceleração da demolha de bacalhau e outros produtos alimentares
- 57- Formulações com actividade antiviral
- 58- Process to obtaining mushroom dietary fiber and respective fiber

BIOENERGIA / VALORIZAÇÃO DE SUB-PRODUTOS E RESÍDUOS

- 59- Produção de correctivo enriquecido em Fósforo a partir da água residual
- 60- Aplicação sustentável de chorumes de origem animal ao solo
- 61- Reutilização de águas residuais pré-tratadas da indústria do queijo na rega da cultura do tomate
- 62- Conversão termoquímica de resíduos agro-industriais em Biocombustíveis
- 63- Valorização de bagaço de uva
- 64- Valorização de bagaço de uva (II)
- 65- Valorização de resíduos de tomate
- 66- Caracterização, desenvolvimento e valorização de subprodutos alimentares
- 67- Biodegradação de compostos aromáticos por estirpes bacterianas
- 68- CONTROLALG: Uso de extractos de plantas no controlo de microalgas
- 69- WTM012
- 70- CROPBIOREF: Bio-refinaria de plantas energéticas a cana e o cardo

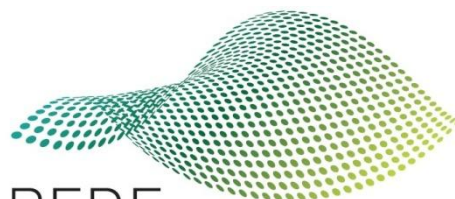
APLICAÇÕES DIGITAIS

- 71- Marketing Digital

**BROKERAGE TEMÁTICO HORTOFRUTÍCOLA,
FLORESTAL E OUTRAS FILEIRAS**

AGRO FOOD iTECH

**AGRICULTURA /
HORTOFRUTICULTURA**



REDE
INOVAR

THE PORTUGUESE AGRO, FOOD AND FOREST INNOVATION NETWORK

TECNOLOGIA PARA PRESERVAÇÃO DE COGUMELOS SILVESTRES

IPB – Escola Superior Agrária de Bragança

Responsável

Isabel C.F.R. Ferreira (ESA Bragança)

Equipa

Ângela Fernandes - 1,2
Amílcar Antonio - 1,3
Luísa Botelho - 3
Anabela Martins - 1
Beatriz Oliveira - 2

1. CIMO-ESA-IPB
2. REQUIMTE e FF-UP
3. ITN-IST

Breve descrição

A curta vida de prateleira dos cogumelos é uma limitação na distribuição e comercialização do produto fresco.

Uma tecnologia que permita prolongar o armazenamento pós-colheita e preservar a sua qualidade, beneficiaria a indústria de cogumelos, bem como os consumidores. Feixe de electrões e irradiação gama têm se mostrado potenciais ferramentas nos tratamentos pós-colheita para estender a vida útil de diversos alimentos, incluindo cogumelos.

Estão a ser avaliados os efeitos da radiação gama e feixe de electrões sobre parâmetros físico-químicos, nutricionais e bioatividade das muito apreciadas e valorizadas espécies de cogumelos silvestres do Nordeste de Portugal.

Aplicação

Tecnologia de processamento pós-colheita alternativa, que minimiza o uso de produtos químicos, permitindo a desinfestação eliminando pragas de forma a melhor cumprir as normas fitossanitárias de comércio nacional e internacional, e aumentar o tempo de prateleira, sem alterar os principais parâmetros nutricionais.

Interesse para a Agro-Indústria: produção, processamento e comercialização de cogumelos e nos variados setores agroalimentares envolvidos na produção, processamento, comercialização e desenvolvimento de novos produtos.

