

Valorização dos frutos secos de casca rija

Elsa Ramalhosa¹, Paula Correia², Carlos Ribeiro³, Joana Araújo⁴, Nuno Ferreira⁵, Rui Droga⁶, Albino Bento^{1,7}

¹Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal

²Instituto Politécnico de Viseu, Escola Superior Agrária de Viseu, Viseu, Portugal

³Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), Vila Real, Portugal

⁴Amendouro – Comércio e Indústria de Frutos Secos, S.A., Alfândega da Fé

⁵Pabi, S.A. – Euroamendoa, Pinhel

⁶Coopenela - Cooperativa Agrícola Penela da Beira, Penela da Beira

⁷Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos, Bragança



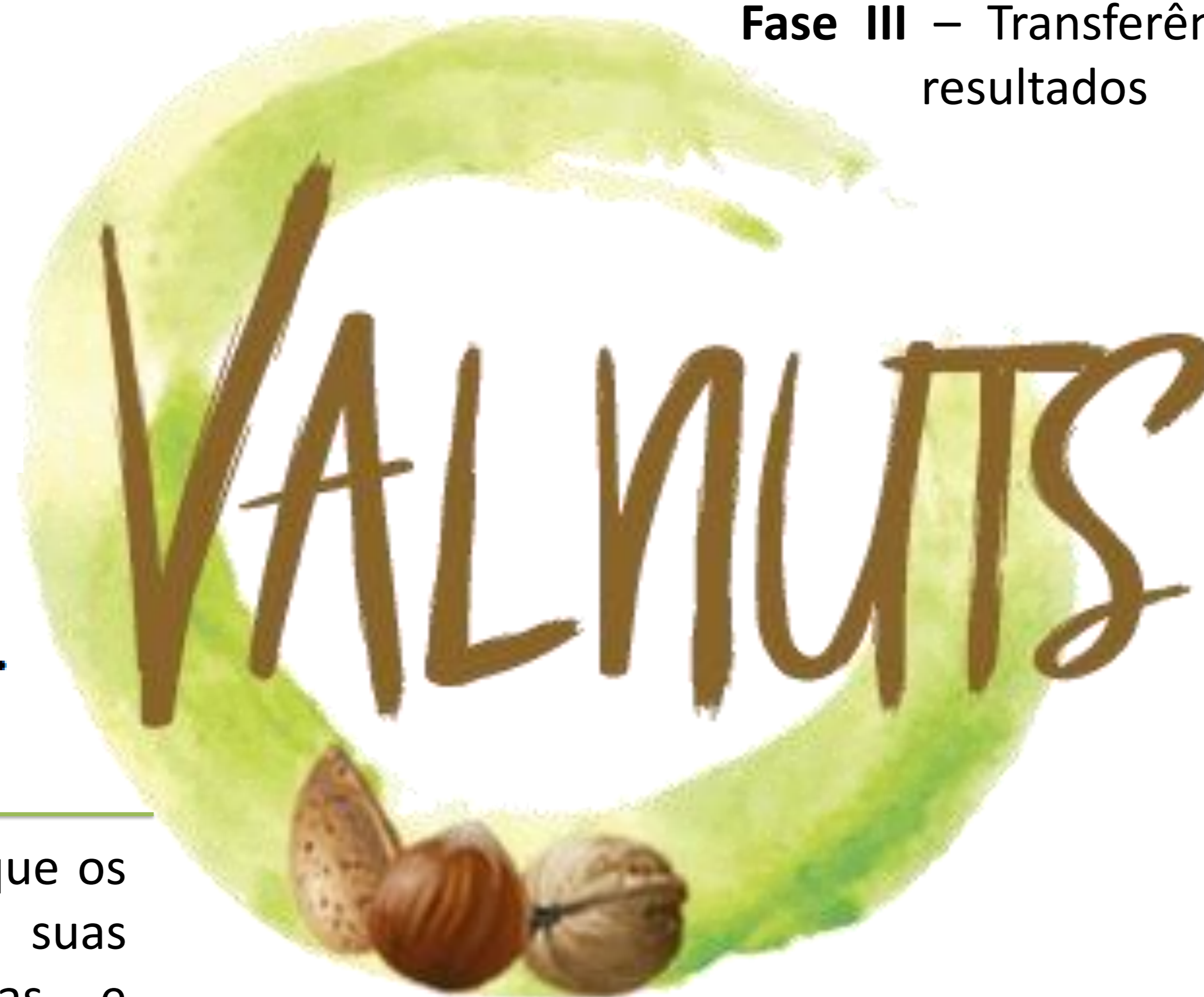
1. Descrição

O Projeto “ValNuts – Valorização dos frutos secos de casca rija (FSCR)” é um Grupo Operacional que visa valorizar a produção de FSCR em Portugal, com vista a potenciar a sua produção, aumentar o seu valor económico e promover a capacidade de exportação dos produtores de FSCR.

3. Parceiros



PABI, S.A.



2. Plano de ação

O plano de ação deste projeto engloba três fases de execução:

Fase I – Promoção das variedades de FSCR existentes em Portugal

- Amêndoa – IPB
- Avelã – IPV
- Noz – UTAD

Fase II - Tecnologias pós-colheita – Inovação de processo e de produto

Fase III – Transferência de conhecimentos e divulgação dos resultados

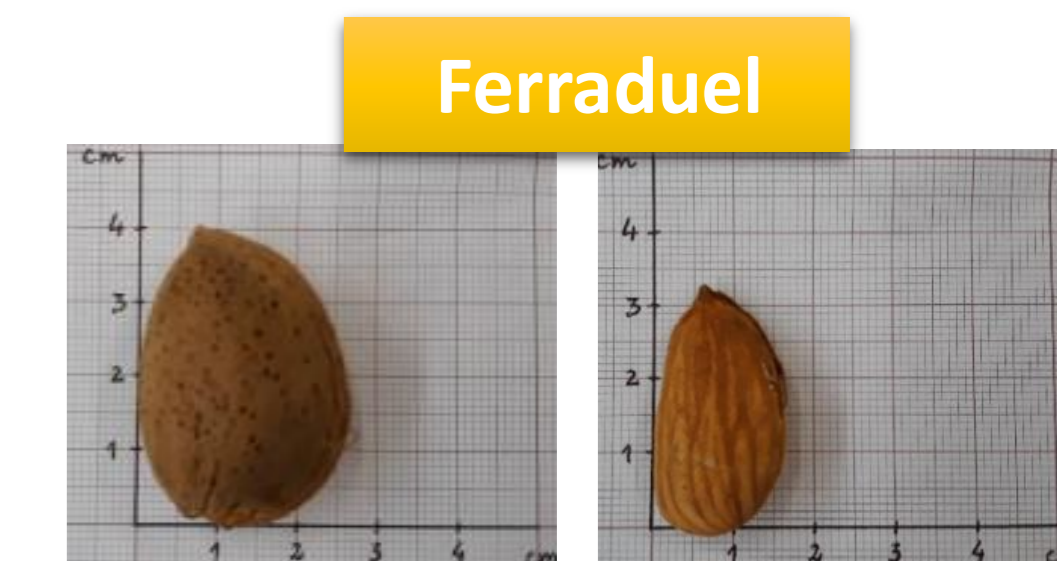
- Grupos focais
- Grupos de trabalho
- Workshops

4. Resultados esperados

Prevê-se que com o presente projeto se:

- Potencie o incremento da competitividade dos FSCR no mercado nacional e internacional, através do melhor conhecimento das variedades existentes, das suas propriedades e usos finais mais adequados;

- Conhecer as condições de transporte a que os FSCR são sujeitos e o seu efeito nas suas propriedades físico-químicas, biológicas e sensoriais;



- Diminuir significativamente as perdas de mercadoria que são atualmente sentidas pelos produtores e transformadores de FSCR quando exportam a sua produção para a Europa e em especial para países tropicais, tais como o Brasil;



- Conhecer as condições de produção e armazenamento dos FSCR e elaborar e dar a conhecer Boas Práticas de Pós-colheita que os produtores devem aplicar, de forma a melhor rentabilizar a sua produção;

