

ORGANIZAÇÃO



SCAP

SOCIEDADE DA INDÚSTRIA AGRÍCOLA DE PORTUGAL

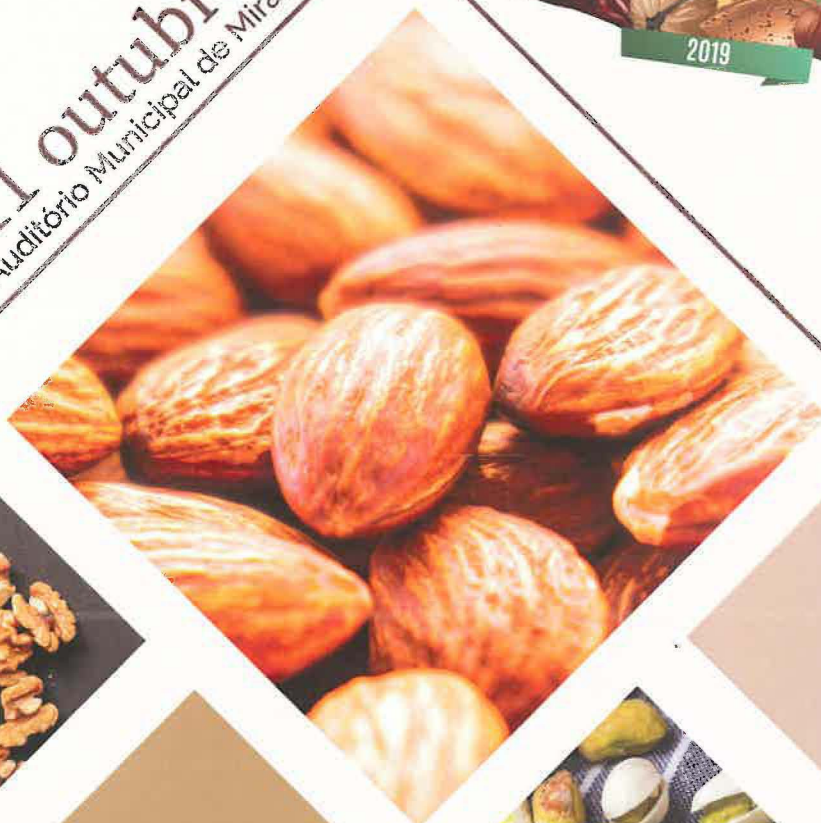
APOIO INSTITUCIONAL:



PROGRAMA · LIVRO DE RESUMOS

II Simpósio Nacional DOS FRUTOS SECOS

10-11 outubro '19
Auditério Municipal de Mirandela





II Simpósio Nacional de Frutos Secos

Organização/Comissão organizadora

Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)

Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos (CNCFS)

Comissão Científica

Ana Paula Ramos (SCAP/Universidade de Lisboa)

Ana Paula Silva (Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

Augusto Peixe (Universidade de Évora)

Filipa Queirós (Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I. P.)

Joaquim Rolo (Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I. P.)

José Alberto Pereira (Instituto Politécnico de Bragança)

Paula Correia (Instituto Politécnico de Viseu)

Pedro Correia (Universidade do Algarve)

Secretariado

Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)

Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos (CNCFS)



ValNuts- Valorização dos frutos secos de casca rija

Valnuts - Nuts valorization

Elsa Ramalhosa¹ & Ana Lobo Santos²

¹ *Centro de Investigação de Montanha, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal, elsa@ipb.pt*

² *Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos, Bragança, Portugal*

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.

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

Fase I – Promoção das variedades de FSCR existentes em Portugal

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

Fase III – Transferência de conhecimentos e divulgação dos resultados

Relativamente aos 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. Além disso, pretende-se elaborar e dar a conhecer Boas Práticas de Pós-colheita que os produtores devem aplicar, de forma a melhor rentabilizar a sua produção. Outros resultados importantes a obter no âmbito do presente projeto serão a diminuição significativa de 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. Tendo em conta este problema, com o presente projeto pretende-se conhecer as condições de transporte a que os FSCR são sujeitos e o seu efeito nas suas propriedades físico-químicas, biológicas e sensoriais. No futuro, pretende-se minimizar as perdas de mercadoria e os danos em termos de qualidade e segurança alimentar dos produtos em questão.

Espera-se também com este projeto, aumentar o grau de conhecimento sobre os principais agentes de deterioração destes FSCR, bem como as variedades que são mais suscetíveis de sofrer danos, de forma a tentar minimizar os



prejuízos dos produtores e transformadores e, ao mesmo tempo, contribuir para a rentabilidade destas culturas, e assim poder favorecer o desenvolvimento de zonas mais carenciadas e envelhecidas do País através da fixação de jovens que se queiram dedicar à agricultura.

As entidades que participam neste projeto são o Instituto Politécnico de Bragança, o Instituto Politécnico de Viseu, a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, o CNFS, a Amendouro (promotor), a Cooperativa Agrícola de Penela da Beira, e a Pabi.

Palavras-chave: Amêndoa, avelã, noz, conservação, valorização

Agradecimento: Trabalho financiado pelo Projeto ValNuts (PDR2020-101-030756), no âmbito de uma iniciativa comunitária promovida pelo PDR2020 e cofinanciada pelo FEADER, Portugal 2020. Este trabalho foi também parcialmente financiado pelo CIMO (UID/AGR/00690/2019) através do FEDER no âmbito do PT2020.