

VIDA RURAL



MENSAL - Nº 1796
ANO 61
ABRIL 2014
3,60€ (CONTINENTE)

REVISTA PROFISSIONAL DE AGRONEGÓCIOS

www.vidarural.pt

CARACOLETAS UM NEGÓCIO COM MUITO PARA ANDAR



M MASSÓ
AGRO DEPARTMENT

AgroIN
OS DESAFIOS
DA GESTÃO
AGRÍCOLA

CEREAIS
CONTROLAR
INFESTANTES
EM CEVADA DÍSTICA

PECUÁRIA
BARÃO & BARÃO
MELHORAMENTO
É A PALAVRA DE ORDEM



Isabel Martins

“É preciso estar preparado para questionar como estamos a fazer. As formas, os processos, as pessoas. Ter a capacidade para pôr tudo em causa, nem que seja para concluir que tudo está bem. A resistência à mudança é o pior inimigo de um agricultor.”

IN

“A empresa isolada não existe”, disse o economista Augusto Mateus, na abertura do AgroIN Fórum. A frase resume bem a necessidade de partilhar de informação e de estar no mercado de uma forma colaborativa. João Miranda, CEO da Frulact, corroborou a ideia e disse mesmo que “a partilha é uma obrigação”.

A realidade é que a informação é decisiva para qualquer empresário num mundo cada vez mais competitivo e, sobretudo, a mudar a uma velocidade vertiginosa. Os consumidores mudam, os produtos mudam, a forma como produzimos muda. Todos os dias. E quem não estiver preparado para identificar oportunidades de negócio, para inovar e para estabelecer parcerias quando é necessário vai ficar para trás. É preciso estar preparado para questionar como estamos a fazer. As formas, os processos, as pessoas. Ter a capacidade para pôr tudo em causa, nem que seja para concluir que tudo está bem.

A resistência à mudança é o pior inimigo de

um agricultor. ‘Se sempre fiz assim, porquê mudar?’ A resposta é simples: porque se não mudar hoje, amanhã não vou estar no mercado para contar a história. Nenhum negócio perdura no tempo sem evolução. A agricultura está cheia de exemplos. Posso produzir batata há 30 anos mas seguramente que não o faço com as mesmas variedades, produtividades ou processos de colheita de há três décadas atrás. Mas se evoluímos, é porque não caímos na tentação fácil do ‘pobre de mim que o negócio já não é o que era’. Porque os agricultores souberam antecipar e dar a volta antes de ser tarde de mais. E por isso mesmo, marcam, e estão a marcar, a diferença, na altura em que o país mais precisou.

Sim, a agricultura está IN. Mas se o está é porque o setor e as cadeias souberam crescer e amadurecer. Souberam agregar e organizar. E têm hoje uma experiência válida e consolidada que podem partilhar com uma nova geração de jovens agricultores e novos investidores que chegam ao setor. 🍷

Diretora

Isabel Martins (imartins@ife.pt)

Colaboraram neste número

Ana Rita Costa, Emília Freire e João Barbosa (jornalistas); João Reis e Paulo Goulart Reis (fotografia); Lúcia Correia e Tânia Figueiredo (Consulai); Bernardo Albino (ANPOC); Silvína Ferro Palma (IPBeja); José Barros (UÉvora), Márcio Carcho, Amílcar António e Isabel Ferreira (IPBragança);

Projeto Gráfico

Luís Gregório e Rui Garcia

Capa

Luís Gregório

Paginação

Rui Garcia (rgarcia@ife.pt)

Responsável comercial

António Gabriel (agabriel@ife.pt)

Conselho editorial

Sousa Veloso (presidente); Alberto Alarcão; António Monteiro; Carlos Noéme; Flávia Alfarroba; Francisco Avilez; Henrique Oliveira; Jorge Boehm, Jorge Garrido; José Portela; Manuel Funenga; Pedro Amaro; Raul Sardinha; Santos Varela

Propriedade



Country Manager

Raquel Rebelo

Direção Comercial

Sónia Albuquerque

IFE - EDIÇÕES E FORMAÇÃO, SA

Rua Basílio Teles, 35 - 1.º Dto.

1070-020 Lisboa

Tel.: 210 033 800

Fax: 210 033 888

E-mail: geral@ife.pt

N.º Contribuinte: 504 700 669

Depósito Legal: 3583/83

Registo de título: 101324

Órgãos sociais: IFE 100%

Tiragem: 11 000 exemplares

Periodicidade: Mensal

Pré-Impressão, Impressão e Acabamento

FERNANDES E TERCEIRO, LDA

Rua N. Sra. Conceição, 7

2794-014 Carnaxide

Tel.: 214 259 200

Tratamento de base de dados e envelopagem

ROUTAGE SERVICE, LDA

Tel.: 219385692

Distribuição

Urbanos Press, SA

Rua 1.º de Maio – Centro Empresarial da Granja – Junqueira

2625-717 VIALONGA

Tel.: 211 544 200

Publicidade

António Gabriel (agabriel@ife.pt)
Tel.: 210 033 806 • Fax: 210 033 888

Assinaturas

assinaturas@ife.pt
Tel.: 210 033 892 • Fax: 210 033 888

Incorporação de extratos de plantas em queijo e requeijão: juntar a saúde ao sabor

A incorporação de extratos de plantas em queijo e requeijão pode ser uma alternativa à utilização de conservantes sintéticos.

Márcio Caroch, Amílcar L. António, Isabel C.F.R. Ferreira . Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança

A problemática dos aditivos alimentares

Desde a segunda metade do século XX, devido às alterações de costumes e emigração do campo para a cidade que os alimentos processados começaram a ser consumidos em grande escala. Com este aumento de consumo, criou-se a necessidade de conservar durante um maior período de tempo os alimentos, de modo a aguentarem o transporte desde o local de produção até ao local de consumo. Esta alteração dos padrões de consumo levou a que atualmente mais de 2500 aditivos sejam utilizados na indústria alimentar, sendo alvo de apertada legislação. Os principais legisladores no que toca a aditivos alimentares são a EFSA (European Food Safety Authority), na União Europeia, e a FDA (Food and Drug Administration), que regula o mercado alimentar da América do Norte (EUA). Na União Europeia, os conservantes estão divididos em 26 classes funcionais, enquanto que nos EUA existem apenas 6, que incluem os preservantes (antimicrobianos, antioxidantes e agentes antiescurecimento), aditivos nutricionais, corantes, agentes de sabor, agentes de textura e agentes diversos. Assim, com apenas 6 classes, na União Europeia um aditivo pode pertencer a mais do que uma classe. A legislação comunitária engloba todos os aditivos passíveis de ser adicionados a alimentos, identificados com um número precedido da letra E, simbolizando “Europa”, sendo esta nomenclatura usada em todo o mundo para harmonizar a identificação. Por outro lado, a FDA tem um código de regulamentos federal para cada aditivo, tanto para os que são permitidos como para os que não podem ser utilizados. A permissibilidade de cada uma destas organizações é bastante seletiva, e muito poucos aditivos novos são aprovados, sendo precisos vários anos e bastantes estudos científicos para que a segurança destes esteja salvaguarda antes de serem introduzidos no mercado. Ainda assim, ambas as agências têm sido alvo de

pesadas críticas por parte de consumidores, indústria alimentar e comunidade científica no que toca à legislação. Os casos mais impactantes prendem-se com o facto de aditivos como alguns parabenos, carmosina e o corante “azul patente”, entre outros, serem proibidos nos EUA e passíveis de ser usados dentro da UE. Por outro lado, aditivos como o corante verde rápido, sorbato de potássio e fluoresceína são proibidos dentro da União



Flores a incorporar no queijo

Europeia e legalmente adicionados a alimentos nos EUA. Adicionando a estes casos de legislação contraditória, estudos científicos polémicos e escândalos relacionados com alimentos, levam a que os consumidores comecem a desconfiar da segurança de alguns aditivos, estando mais atentos aos alimentos que consomem. No futuro, a tendência será para a eliminação completa de aditivos, sendo substituídos por outras técnicas de conservação de alimentos (atmosfera modificadas, altas pressões, irradiação). Contudo, nem todos os alimentos podem ser sujeitos a esses tratamentos e, nesses casos, os aditivos naturais podem ser a alternativa saudável, ecológica e sustentável.

As plantas como fonte de aditivos naturais

A era do consumo de aditivos naturais já começou! Uma grande parte dos consumidores hoje já escolhem alimentos minimamente processados e, quando podem, preferem alimentos que usem conservantes naturais

em vez de químicos. Apesar dos aditivos naturais em alguns casos não terem nenhum benefício em relação aos químicos, noutras vezes eles são mais saudáveis e, além de desempenharem funções no alimento, conseguem ainda conferir valor acrescentado (alimentos funcionais, nutracêuticos, bioativos). Os aditivos naturais podem ser compostos, grupos de compostos ou óleos essenciais de plantas, fungos e algas. As potencialidades mais importantes dos aditivos naturais são a sua atividade antimicrobiana e antioxidante, sendo que muitas vezes ambas estão reunidas num só composto ou extrato. O grupo dos carotenóides, que são pigmentos naturalmente presentes em plantas e algas, é utilizado como substituinte natural de corantes químicos, sendo que estes são alvo de grande controvérsia, sobretudo pela sua ingestão em crianças estar relacionada com hiperatividade. A investigação e uso de aditivos naturais já existe há alguns anos, contudo recentemente tem ganho mais interesse visto que as sinergias que estabelecem com outros compostos naturais e químicos potenciam os seus efeitos, permitindo melhorar alimentos com uma menor quantidade de compostos. Isto traduz-se numa poupança considerável para a indústria alimentar, bem como um menor impacto sobre a natureza no que toca à produção de aditivos.

O Queijo da Serra da Estrela e os seus derivados

A história de Portugal não pode ser separada do Queijo da Serra da Estrela, um queijo que esteve à mesa de reis, burgueses, da nobreza e de centenas de importantes personalidades de todo o país, até aos pastores e habitantes da serra. Durante séculos, o queijo fez a delícia de grandes apreciadores mas, ao mesmo tempo, foi o sustento das famílias que o produziam tradicionalmente. O queijo da serra é um património, do que melhor se faz nas regiões mais inóspitas do país, fruto de um trabalho árduo de quem produz o leite, o transforma em queijo e o vende. O seu

bouquet único; suave, fresco e ligeiramente ácido proveniente do leite de ovelhas da Raça Churra Mondegueira, coagulado com a ajuda de cardo serrano (*Cynara cardunculus* L.) fazem dele o queijo mais conhecido em Portugal, bem como um embaixador da Portugalidade no mundo e que tem tido um reconhecimento nacional e além-fronteiras, através de diversos prémios nacionais e internacionais, tendo ainda sido nomeado recentemente como uma das 7 Maravilhas da Gastronomia de Portugal.

Os de melhor qualidade, produzidos com o selo DOP – Denominação de Origem Protegida, são bastante apreciados e têm uma elevada cotação no mercado. Contudo, a sua comercialização representa alguns desafios, pelo seu curto tempo de prateleira, não permitindo alcançar mercados mais distantes. Todas as iniciativas que possam contribuir para minimizar este problema, sem alterar as qualidades do produto e podendo-lhe acrescentar ainda mais-valias, são iniciativas que podem ter um elevado impacto numa região que produz um produto de excelência.

Outro produto obtido do leite destas ovelhas é o Requeijão da Serra da Estrela, produzido a partir do soro que sobra da pro-

dução de queijo, que apesar de também ser um produto de grande qualidade, não é tão considerado como o queijo, contudo tem vindo a ser cada vez mais apreciado pelo seu sabor inigualável.

Plantas e queijo da serra: a fusão saudável e saborosa

Alguns elementos da equipa do Centro de Investigação de Montanha (CIMO) da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança (IPB) têm-se dedicado à caracterização química da flora de Trás-os-Montes, sobretudo à flora utilizada em medicina tradicional, a nível das propriedades nutricionais e bioativas, dos perfis em compostos fenólicos, açúcares, ácidos gordos, ácidos orgânicos, tocoferóis, entre outros, através de técnicas analíticas adequadas, bem como das potencialidades antimicrobianas, antioxidantes e citotóxicas para linhas celulares tumorais que o grupo de investigação tem utilizado para dinamizar a sua utilização em diversos produtos, como na alimentação, na cosmética, ou em medicina (www.esa.ipb.pt/biochemcore). Este conhecimento veio a permitir estabelecer uma colaboração científica no âmbito de um projeto Proder, Medida 4.1 – Coopera-

ção para a Inovação, com a empresa Queijos Casa Matias (<http://www.queijoscasamatias.com>), no âmbito do projeto PlantLact: “Novos produtos lácteos funcionais sem conservantes sintéticos”, para ensaios de incorporação em queijos e requeijões de extratos de algumas destas plantas, visando a melhoria da qualidade final do produto. Numa fase inicial serão feitos ensaios em produtos não DOP e, posteriormente, em produtos DOP, após validação e autorização pelas respetivas entidades.

Esta parceria de inovação encontra-se entre as primeiras 100 iniciativas de I&D apoiadas pelo Proder no âmbito da Medida 4.1. no início de 2014. A conclusão e apresentação de resultados está prevista para o final de 2015. ☺

Referências

Legislação comunitária EFSA – <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:295:0001:0177:PT:PDF>

Legislação de aditivos da FDA – <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm>

Carocho, M.; Barreiro, M.F.; Morales, P.; Ferreira, I.C.F.R. – Adding molecules to food, pros and cons – A review on synthetic and natural Food additives. *Comprehensive Reviews on Food Science and Food Safety*, (in press).

PUB