

Parceiros



Espaço FOOD I&DT

Investigação e Desenvolvimento Tecnológico ao Serviço do Sector Alimentar



Organização



Alimentaria Exhibitions

FIRA DE BARCELONA & REED EXHIBITIONS JOINT VENTURE

Com o apoio de:



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural

A Europa investe nas zonas rurais



Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas



Plan Español para el Estimulo de la Economía y el Empleo



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACION



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

Espaço FOOD I&DT

Investigação e Desenvolvimento Tecnológico ao Serviço do Sector Alimentar

A **Alimentaria & Horexpo Lisboa - Salão Internacional da Alimentação, Hotelaria e Tecnologia para a Indústria Alimentar** trata-se do maior evento a nível de negócios e contactos em Portugal nos sectores da Alimentação, Distribuição e Hotelaria. A Alimentaria & Horexpo Lisboa posiciona-se estrategicamente como plataforma de negócios entre a Europa, África e América do Sul. Para além de cobrir todo o mercado português, é uma ponte natural para o comércio da indústria alimentar com os países de influência portuguesa - Brasil, Angola, Cabo Verde, Moçambique - totalizando mais de 200 milhões de potenciais consumidores.

A Organização da Alimentaria & Horexpo 2011 decidiu incluir o espaço **FOOD I&DT** no certame - um espaço dedicado a inovações que resultem de projectos de I&DT provenientes de Entidades do Sistema Científico e Tecnológico (ESCT) ou de empresas em parceria com ESCT. Os projectos foram seleccionados de acordo com três critérios: possuírem um grau de inovação que os diferencie a nível nacional e internacional, terem um elevado potencial de utilização comercial e terem como parceiros de desenvolvimento pelo menos uma ESCT.

Local do **FOOD I&DT**: Pavilhão 4 | FIL | Parque das Nações, Lisboa

Data: 27 a 30 de Março de 2011

Para mais informações, por favor, contacte: food.idt2011@gmail.com



I&DT

Processos / Serviços

Processo / Serviço	Instituição	Tecnologia
CHESTNUTSRAD Tratamento Alternativo de Conservação de Castanha	Instituto Politécnico de Bragança	25
Utilização de concentrados líquidos de proteínas de soro em produtos lácteos	Escola Superior Agrária de Coimbra	26
Metodologia alternativa para secagem de um produto tradicional	Escola Superior Agrária de Viseu	27
Planificação de uma Lota Ideal	IPL- Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar	28
Estudo da utilização de atmosfera protectora em salsa fresca cortada	Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril	29
Estudo da substituição parcial do cloreto de sódio por cloreto de potássio em presunto	Escola Superior Agrária de Santarém	30
DeTDxVega	Instituto Superior de Agronomia	31
Novas Tecnologias de Processamento de Hortofrutícolas: Tratamentos de UV e métodos combinados	Universidade Católica Porto - Escola Superior de Biotecnologia	32
S-HBM	Instituto Superior de Agronomia	33
Pasteurização a frio de alimentos	Universidade de Aveiro	34
Conservação de espetadas de peru frescas em MAP	Instituto Politécnico de Viana do Castelo	35
Aplicación de tratamientos combinados para la conservación de alimentos	Universidad de Jaén	36
Desarrollo de nuevos métodos y acoplamientos instrumentales para la especiación química de elementos en alimentos cardiosaludables. Integración medioambiental y toxicológica	Universidad de Huelva	37
Biosíntesis de compuestos selenio con propiedades terapéuticas en organismos marinos con fines alimenticios	Universidad de Huelva	38
Estudio del efecto: a) antitumoral; b) antiinflamatorio y; c) antioxidante de los compuestos minoritarios presentes en el Aceite de Oliva Virgen.	Universidad de Jaén	39
Control analítico en calidad y seguridad alimentaria, medioambiente y muestras biológicas	Universidad de Almería	40
Espectrometría de masas de Isótopos Estables (IRMS) y fotocatálisis	Universidad de Córdoba	41
Mejora de las Características Nutricionales de las Microalgas mediante Manipulación Genética de la Ruta de Síntesis de Carotenóides	Universidad de Huelva	42



Isabel@ipb.pt

CHESTNUTSRAD: Tratamento Alternativo de Conservação de Castanha

Entidade

Instituto Politécnico de Bragança

Equipa

Albino Bento | ESA-IPB
Amílcar António | ESA-IPB
Elsa Ramalhosa | ESA-IPB
Isabel Ferreira | ESA-IPB

TECNOLOGIA

- O produto: **Castanha**

- Produto sazonal, consumido em fresco ou processado.
- Fileira estratégica no Plano de Desenvolvimento Rural.

- Tratamento 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).

Aplicação: desinfestação pós-colheita; conservação.

Enquadramento: DIRECTIVA 1999/2/EU; CODEX-STAN 106-1983, Rev. 1-2003; Joint Report FAO/IAEA WHO, 1998.

Objectivo final: - implementação de um sistema industrial de tratamento de alimentos; - transferência de tecnologia de um centro de I&D para a indústria.

Aplicação / Mercado

Empresas Agro-alimentares, castanha e outros produtos.

CASTANHA (INE 2004) - Produção **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.



Projecto nº 13198/2010

Agroaguiar, Lda.
Inst. Politécnico de Bragança
Universidade do Minho
Instituto Tecnológico e Nuclear



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

I&DT