

VIPACFood: Valorização de subprodutos alimentares para desenvolvimento de filmes e revestimentos que visem aumentar a vida útil de alimentos

Ana Sanches Silva^{1,2,*}, Khaoula Khwaldia³, Fernanda Vilarinho⁴, Fernando Ramos^{5,6}

¹Inst. Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I. P., Vairão, Vila do Conde; ²Centro de Estudos de Ciência Animal, Universidade do Porto, Porto.

³National Institute of Research and Physicochemical Analysis, Tunisia; ⁴Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, I.P., Lisboa;

⁵Faculdade de Farmácia, Universidade de Coimbra, Coimbra; ⁶Centro de Neurociências e Biologia Celular, Univ. de Coimbra, Coimbra

* ana.silva@iniav.pt; anateress@gmail.com



* ana.silva@iniav.pt; anateress@gmail.com



VIPACFood: consórcio



VipacFood é projeto de 3 anos que teve início no dia 1 de Junho de 2017 e é financiado pelo ARIMNet2. O consórcio do projeto é formado por oito organizações de investigação e governamentais, abrangendo quatro países, a Tunísia, Itália, Portugal e Espanha. O coordenador é a Doutora Dr. Khaoula Khwaldia (National Institute of Research and Physicochemical Analysis, Tunísia).

Coordenador: Institut National de Recherche et d'Analyse Physico-chimique (INRAP), Tunísia

Prodal Scari, Universidade de Salerno, Itália

Universidade da Catania, Itália

National Research Council (CNR) – Institute of Polymers, Composites and Biomaterials (IPCB), Itália

Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra (UC), Portugal

Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, I.P. (INSA), Portugal

Universidade de Santiago De Compostela (USC), Espanha

The Tunisian Interprofessional Organization for Vegetables, Tunísia

Contexto & Desafios

Sector Alimentar: Estratégico na área mediterrânea (Figura 1)

(prosperidade, meios de subsistência rurais, criação de emprego, desenvolvimento económico)



Figura 1: Área do mar mediterrâneo.

Fornecer alimentos acessíveis e saudáveis aos seus habitantes

Objetivos do VIPACFood

Objetivo 1

- Valorizar subprodutos industriais de frutas e resíduos de biomassa de algas
- Extração de componentes ativos e funcionais com alto valor agregado
- Formulação de novos produtos alimentares

Objetivo 2

- Desenvolver e validar tecnologias pós-colheita
- Desenvolvimento de novos filmes e revestimentos que incorporam componentes de valor agregado
- Desenvolvimento de tratamentos pós-colheita combinados

Resultados esperados, impacto e potencial de inovação

- ✓ Valorização de subprodutos
- ✓ Redução de resíduos e perda de alimentos
- ✓ Melhoria da qualidade dos alimentos e da vida útil

Contribuição económica

Melhorar a eficiência económica / aumentar a competitividade

- Dos produtores locais
- Das PME

Potencial impacto no ambiente e na saúde

Desenvolvimento de indústria de embalagens inovadoras (embalagens bioativas)

- Para os produtores locais: valorização dos seus subprodutos, diminuir os custos associados à eliminação de resíduos e criar novas oportunidades económicas;
- Para as PME: aumentar a inovação ecológica, apoiar as PME inovadoras que desenvolvam novos compostos à base de biocombustíveis.

Abordagem científica



Produção de novos produtos e recuperação de componentes de valor agregado de subprodutos de frutas e vegetais e biomassa de algas

Desenvolvimento de tecnologias pós-colheita para melhorar a vida útil e reduzir a deterioração dos tomates e alimentos com elevado teor em gordura e secos

Impacto das tecnologias pós-colheita propostas nos produtos locais selecionados (aplicação de revestimento ativo)

Disseminação e exploração de resultados

Agradecimentos

Este trabalho foi realizado no âmbito do projeto VIPACFood. Este projecto é financiado pela ARIMNet2 (Coordination of Agricultural Research in the Mediterranean; 2014-2017), uma ação ERA-NET financiada pela União Europeia no âmbito do Sétimo Programa-Quadro.

