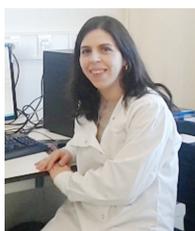


Rose4Pack é o nome do projeto em curso no Instituto Ricardo Jorge

Nova geração de embalagens alimentares pretende aumentar a vida útil dos alimentos



Ana Sanches Silva ⁽¹⁾ Denise C. Costa, Tânia G. Albuquerque, Helena S. Costa, em nome de toda a equipa do Projeto

⁽¹⁾Investigadora do Instituto Ricardo Jorge responsável pelo Projeto



Embalagem alimentar



Alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.)

O Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (Instituto Ricardo Jorge) tem em curso um projeto de investigação que visa desenvolver uma embalagem biodegradável para aumentar a vida útil dos alimentos. Com o acrónimo de “Rose4Pack”, os investigadores têm pela frente um importante desafio na área da nova geração de embalagens alimentares.

Este projeto de investigação aborda questões pendentes sobre a nova geração de embalagens alimentares, tais como:

As embalagens podem interagir positivamente com os alimentos embalados?

Uma embalagem ativa pode ser eficaz e segura simultaneamente?

Uma embalagem ativa pode ajudar a promover a qualidade dos alimentos e indiretamente a saúde do consumidor?

Este projeto em curso no Instituto Ricardo Jorge visa desenvolver e avaliar a eficácia de uma nova embalagem alimentar ativa que incorpora extrato de uma planta com propriedades antioxidantes. O fator crítico de sucesso deste projeto é o uso de extrato de alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.), o qual foi recentemente aprovado como aditivo alimentar (Diretivas 2010/67/EU e 2010/69/EU).

Assim, tenciona-se que a nova embalagem tenha uma atividade antioxidante que permita conservar a qualidade dos alimentos e aumentar o seu prazo de validade, garantindo simultaneamente a sua segurança alimentar. A nova embalagem ativa com propriedades antioxidantes será também usada para minimizar o uso direto deste aditivo alimentar, uma vez que esta será usada para libertar o aditivo da embalagem para o alimento durante o armazenamento.

Os investigadores do Rose4Pack esperam conseguir desenvolver o protótipo de uma nova embalagem ativa com eficiência comprovada contra fenómenos de oxidação lipídica e segura para os consumidores. A eficiência da nova embalagem vai ser estudada através de ensaios de avaliação do grau de oxidação dos alimentos embalados submetidos a diferentes condições de tempo e temperatura de armazenamento.

A concretização das expectativas deste projeto de investigação poderá trazer grandes vantagens para a indústria alimentar e das embalagens, tais como prolongamento do prazo de validade dos alimentos e a melhoria da qualidade dos mesmos e possibilidade de promover a saúde dos consumidores. Algumas plantas aromáticas tradicionalmente utilizadas na alimentação, como o alecrim, contêm compostos antioxidantes que lhes atribuem um valor acrescentado, que pode beneficiar consideravelmente a indústria alimentar e das embalagens.

Além do mais, esta iniciativa pode vir a revestir-se de grande impacto a nível territorial, uma vez que o uso do extrato de alecrim estimula o uso de solos com baixa aptidão agrícola porque é uma planta rústica, bem distribuída por todo o território nacional e pouco exigente sob o ponto de vista de cultivo. Portanto, a sua utilização como alimento ou pela indústria de embalagens pode incentivar o uso de solos empobrecidos ou desertificados, os quais são inadequados para as culturas tradicionais.

Por fim, o impacto social e a nível das populações é também de assinalar. Isto porque o uso de solos pobres para cultivar plantas de valor acrescentado poderia permitir a fixação de população, invertendo a desertificação.

O Rose4Pack é um projeto de colaboração entre cinco instituições portuguesas: Centro de Estudos de Ciência Animal (CECA) da Universidade do Porto; Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, através da Unidade de Investigação e Desenvolvimento, Departamento de Alimentação e Nutrição; Centro de Estudos Farmacêuticos da Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra (FFUC); IPC - Instituto de Polímeros e Compósitos/13N do Departamento de Engenharia de Polímeros da Universidade do Minho (UM); e PlastEuropa Embalagens, S.A..

O projeto Rose4Pack teve início em abril de 2013 e finalizará em agosto deste ano. O Rose4Pack é financiado por Fundos FEDER através do Programa Operacional Fatores de Competitividade – COMPETE e por Fundos nacionais da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia.