

Investigação

Prémio para projecto de conservação de castanha

Tratamento alternativo ao uso de água quente poderá ser viabilizado

Direitos reservados



O projecto “CHESTNUTS-RAD – Tratamento Alternativo de Conservação de Castanha”, desenvolvido pelo Instituto Politécnico de Bragança, através da Escola Superior Agrária, venceu o terceiro prémio no concurso de tecnologias do espaço FOOD I&DT, integrado na Alimentaria & Horexpo 2011, na Feira Internacional de Lisboa (FIL), que decorreu de 27 a 30 de Março.

Neste projecto pretende-se testar a tecnologia de tratamento por irradiação como uma solução promissora e mais amiga do ambiente, utilizada já industrialmente em vários países para diversos produtos alimentares, reforçando assim a competitividade das empresas agro-alimentares desta importante fileira, através do aumento do seu índice tecnológico e promovendo a produção e valorização da castanha. ao pro-

porcionar ao mercado um produto com qualidade e segurança.

Segundo Amílcar Lopes António, um dos professores envolvidos nesta investigação, o projecto, apresentado publicamente pela primeira vez na última edição da Norcastanha, tem como objectivo o desenvolvimento tecnológico de um processo que conserve este produto agrícola por períodos de tempo suficientes para exportação, em fresco ou transformada, de forma a manter esta importante fileira.

Os responsáveis sublinha a importância da castanha, não só para a economia da região, como para o equilíbrio da balança comercial do país. Neste sector, ao contrário de muitos outros, tem um forte saldo positivo (13 milhões de euros - média do quinquénio 2000-2004, sendo Trás-os-Montes responsável pela

produção de 85 por cento do valor exportado).

O problema colocou-se a partir do momento em que a fumigação química com brometo de metilo, uma das técnicas mais usadas no tratamento da castanha para exportação, de forma a esta cumprir as normas fitossanitárias internacionais de comercialização de produtos agro-alimentares, foi proibido na União Europeia, por se tratar de um produto prejudicial para o ambiente e para os técnicos envolvidos na sua manipulação. O fumigante era usado no tratamento das pragas (bichado e gorgulho). A sua proibição, em Março de 2010, deixou sem grandes alternativas as empresas agro-alimentares que processam castanha.

Actualmente, na desinfestação da castanha exportada é utilizado o tratamento com águas quentes,

que tem algumas limitações tecnológicas, pelo contacto do alimento com a água, para além de representar um acréscimo de custos energéticos.

Surgiu então, da parte dos investigadores, a proposta desta nova tecnologia, cuja validação permitirá a implementação de um sistema industrial de tratamento alternativo ao uso de água quente.

Como tecnologia é já utilizada em outros países para outros produtos alimentares, os investigadores defendem que a sua viabilização conduzirá a um processo de licenciamento deste tratamento, que poderá culminar com a implementação no terreno de uma unidade industrial que permita processar não só a castanha como outros produtos agro-alimentares.

Até ao momento, foram testadas várias doses de irradiação e os primeiros resultados apontam para valores próximos dos autorizados pela União Europeia para outros produtos hortícolas e frutos.

Os valores de dose utilizados cumprem ainda o estabelecido por outros regulamentos das agências internacionais, como a FAO – Agência das Nações Unidas para a área Alimentar e a OMS – Organização Mundial de Saúde.

Este projecto é liderado pela Agroaguiar Lda, uma empresa de processamento e comercialização de castanha e outros produtos agro-alimentares, em parceria com a Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança, a Universidade do Minho e o Instituto Tecnológico

e Nuclear.

O estudo da viabilidade desta tecnologia está a ser financiada pelo programa QREN Co-Promoção I&DT, com fundos da União Europeia e do Programa Operacional do Norte.

Os resultados do projecto estão a ser divulgados em revistas científicas internacionais de referência, como a *Food and Chemical Toxicology*, e em congressos tecnológicos (Isotope Technologies and Applications – New Horizons, Índia, Dez. 2010; Euro Food Chem XVI, Polónia, Julho 2011).

Relativamente ao prémio recebido na FIL, é de acrescentar que esta foi a primeira vez que o salão Alimentaria & Horexpo promoveu uma mostra e concurso de tecnologia para o sector dedicado à inovação na área alimentar. O Food I&DT foi promovido pelo INOVISA – Associação para a Inovação e o Desenvolvimento Empresarial, pela AdI - Agência de Inovação e ceiA3 - Campus de Excelência Internacional Agroalimentario da Andaluzia, em Espanha.

A concurso estiveram 52 projectos tecnológicos, apresentados por várias Universidades e Politécnicos. Destas, foram seleccionadas 25 para o espaço de exposição, tendo sido avaliadas por um júri composto por entidades empresariais e elementos da Agência de Inovação.

Aos três primeiros classificados foi entregue um Diploma de Honra, durante o evento, pelo Secretário de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, Manuel Heitor.

■ Ana Preto