



Desenvolvido método para alargar validade de fiambre

Universidade Investigadores inventaram novo revestimento de alimentos, que é comestível, produzido à base de polímeros e tensioativos naturais



D.R.

Novo método foi criado por equipa de investigadores da Universidade de Coimbra

Um revestimento comestível que aumenta o prazo de validade do fiambre fatiado e de outros produtos cárneos, sem comprometer a sua qualidade, foi inventado por investigadores da Universidade de Coimbra (UC).

Segundo anunciou ontem esta instituição, o método inédito, que resolve «um problema da indústria alimentar a nível mundial», foi desenvolvido por investigadores do Colling, grupo do Centro de Química da Faculdade de Ciências e Tecnologia da UC (FCTUC), na sequência de um desafio lançado,

nesse sentido, pela Primor Charcutaria-Prima, empresa de produtos alimentares, de Vila Nova de Famalicão.

O novo revestimento de alimentos, que é comestível, é «produzido à base de polímeros e tensioativos naturais».

«Apoiada na lista de polímeros e tensioativos naturais aprovados pela FDA (Food and Drug Administration)», a equipa de investigadores, liderada por Filipe Antunes, realizou «um conjunto de complexos estudos» até descobrir «um método inovador de revestimento de alimentos seguro» e «capaz de au-

mentar a validade dos vários tipos de fiambre fatiado», lê-se numa nota de imprensa divulgada pela UC.

O fiambre, depois de desembalado, tem actualmente validade de três dias.

«Tratou-se de um desafio imenso porque foi necessário estudar um vasto leque de variáveis», afirma Filipe Antunes.

«Começámos por seleccionar os polímeros e tensioativos que reunissem as melhores propriedades para o fim pretendido, realizámos misturas e observámos o comportamento dessas combinações, modificámos al-

guas propriedades, investigámos as concentrações adequadas para obter um revestimento seguro e eficaz, e realizámos sucessivos testes para avaliar a interação dos polímeros e tensioativos com o alimento», explica o investigador.

Além disso, os especialistas, que reproduziram em laboratório as condições, quer dos frigoríficos domésticos, quer dos frigoríficos dos supermercados, efectuaram vários estudos microbiológicos para assegurar «um revestimento antibacteriano e que evite a desidratação e oxidação deste tipo de alimentos, adiando a sua deterioração», salienta Filipe Antunes.

O revestimento agora criado é «imperceptível aos olhos do consumidor; cumpre as exigências da FDA e pretende aumentar a conservação do fiambre e de outros produtos cárneos após a abertura da embalagem», sintetiza a UC.

Este método inovador, que os seus autores pretendem patentear, «não só resolve um problema da indústria alimentar como também contribui significativamente para a redução do desperdício alimentar», refere Filipe Antunes.

O projecto, cujos estudos foram desenvolvidos ao longo de dois anos, foi financiado por fundos comunitários, em cerca de 600 mil euros, através do programa Horizonte 2020. ◀

GOINÐ

BAGS & COMPANY

ABRIU

SAMSONITE | GLADIATOR | RONCATO | AMERICAN TOURISTER
LOJA MALAS DE VIAGEM
 R. ANTERO DE QUENTAL, 73 | CELAS | COIMBRA | T. 239 098 991

11 DE ABRIL DE 2017 TERÇA-FEIRA JORNAL REPUBLICANO ÓRGÃO REGIONALISTA DAS BEIRAS HÁ 86 ANOS A INFORMAR 0,80 EUROS

Diário de Coimbra

Fundador Adriano Lucas (1883-1950) | Director "in memoriam" Adriano Lucas (1925-2011) | Director Adriano Callé Lucas

Saúde é a principal
 área de inovação
 nas Beiras Estudo | P3

Faleceu **Maria Helena da Rocha Pereira**
 primeira mulher doutorada na UC Necrologia | P7



EXPOFACIC CRESCE EM ÁREA E ORÇAMENTO

Recinto conta com mais 500 metros quadrados, alargando a área de exposição para 95.500 m2. Orçamento é de 1,5 milhões na 27.ª edição da feira, ontem apresentada em Cantanhede [Página 13](#)

Dois homens de
 moto dispararam
 contra carrinha
 Coimbra | P4

Taça de Portugal
 arranca na
 Volta à Bairrada
 Ciclismo | P25

Escola Agrária lidera a investigação feita no Politécnico



FERREIRA SANTOS

Pampilhosa
 da Serra
 disponível
 para receber
 serviços do
 ambiente
 P16

Tábua
 defende mais
 e melhores
 acessibilidades
 P17

Peixes
 grelhados
 reinam até ao
 Dia de Páscoa
 na Figueira
 P14

ESAC festeja 130 anos afirmando-se como escola com formação inovadora **Suplemento**

ESPORÃO
ASSOBIO
 Douro 2015
~~€ 6,30~~
€ 4,95
 Dom Vinho
 e outros parentes nobres
 ☎ 239406050 - www.domvinho.com

**UC cria método
 para alargar
 validade do fiambre**
 Investigação | P5

ANSELMO RALPH
 TEMOS
CONVITES
 PARA
 OFERECER
 Pág.
3

Mart®
OPTIC

17.º ANIVERSÁRIO

www.martoptic.pt

RUA AUGUSTO MARQUES BOM
 LOTE 12 | LOJA 2
 3030-218 COIMBRA

t. 239 721 667
 f. 239 721 667
 e. martoptic@sapo.pt

SERVIÇOS
OPTOMETRIA
 (com ou sem marcação)

CONTACTOLOGIA
 (com ou sem marcação;
 efectuando a adaptação
 de lentes de contacto,
 o primeiro par
 de lentes é gratuito)

