



Grupo Operacional:

MicoCoating - Valorização dos recursos florestais e micológicos para otimização de revestimentos

Parceiros

Tipo:	Nome:
Investigação	Instituto Politécnico de Bragança Universidade Católica Portuguesa
Associação Agrícola	AGRITÁBUA- Cooperativa Agrícola do Concelho de Tábua Cooperativa Agrícola de Alfândega da Fé CRL
Empresa	Voz da Natureza, LDA
Produtor	Armando Ricardo Ribeiro Bernardo
Outras Associações	Associação BLC3 - Campus de Tecnologia e Inovação

Projeto

Objetivos:

A presente iniciativa visa a aplicação de compostos bioativos de origem natural, via cogumelos que produzam compostos funcionais, em revestimentos comestíveis para o mercado alimentar, de forma a aumentar o tempo de prateleira, atribuindo novas propriedades como atividade antioxidante, antimicrobiana e enzimática.

A aposta na área da conservação alimentar tem como objetivo oferecer uma nova alternativa de fonte de antioxidantes e antimicrobianos como conservantes naturais que garantam a segurança alimentar por períodos mais longos, sem comprometer os aspetos sensoriais e nutricionais. Esta iniciativa encontra-se assim de acordo com as novas tendências de mercado e crescente preocupação dos consumidores com a saúde que pressupõe a redução ou exclusão de aditivos sintéticos da dieta.

Resultados:

A iniciativa MicoCoating encontra-se em início de atividade e de momento decorre a produção de cogumelos nativos em sistemas fechados, utilizando recursos lenho celulósicos existentes na Região Interior Centro e Norte, para a vertente de produção de novos compostos e extratos bioativos e funcionais para aplicação alimentar. Estes cogumelos são geralmente consumidos como alimentos e foi já demonstrado, nomeadamente pelo grupo operacional, que possuem potencial para serem usados como fonte de antimicrobianos e antioxidantes.

Atividades de divulgação:

Criação de um ambiente web
Colóquios e congressos
Grupos focais de divulgação

Com Apoio:



Início: abril/2018
Fim: março/2021

Orçamento: 338.420,48 €

Contacto: 236 641 059
E-mail: joao.nunes@blc3.pt