



## Grupo Operacional:

**PrunusPós** - extensão da vida útil das frutas na pós-colheita é conseguida em grande parte pela utilização de refrigeração e pela adequada acomodação na embalagem

## Parceiros

| Tipo: | Nome:   |
|-------|---|
| Líder | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Cerfundão – Embalamento e Comercialização de Cerejas da Cova da Beira, Lda</li> <li>•Centro Operativo e Tecnológico Hortofrutícola Nacional – centro de Competências</li> <li>•Instituto Politécnico de Castelo Branco – ESACB</li> <li>•Sociedade Agrícola da Quinta de Lamaçais, Lda</li> <li>•CATAA - Centro de Apoio tecnológico Agro-Alimentar</li> <li>•Cerejorange – Sociedade Agrícola, Ida</li> <li>•Universidade da Beira Interior</li> </ul> |

Com Apoio:



## Projeto

### Objetivos:

1. Caracterizar experimentalmente o armazenamento, a conservação em frio convencional e o embalamento na pós-colheita da cereja e pêssego e estudar as técnicas inovadoras para este sector.
2. Quantificar tempos e parâmetros de operação de referência nas diferentes etapas de conservação e armazenamento no sentido de estender a vida útil dos produtos frutícolas, recorrendo a avaliação experimental em câmaras de refrigeração com atmosfera controlada e embalagens com atmosfera modificada e simulação numérica.
3. Desenvolver uma ferramenta computacional provisional, que em função de diferentes parâmetros operativos e especificidade do processo, permita otimizar o tempo de permanência em cada etapa do processo de conservação e armazenamento, assegurando a qualidade do produto.
4. Desenvolver embalagens ativas ou inteligentes apropriadas à extensão da vida útil dos produtos frutícolas endógenos da região da Beira Interior recorrendo a novas tecnologias e materiais.
5. Desenvolver um manual técnico de recomendações para as condições ambientais de referência (temperatura, humidade relativa, composição da atmosfera, circulação de ar no interior das câmaras, entre outros) nas diferentes etapas do processo de armazenamento e conservação em frio dos produtos frutícolas endógenos da região da Beira Interior.
6. Desenvolver um manual de boas práticas para as técnicas e procedimentos adequados aos produtos frutícolas a observar no armazenamento e conservação em frio.

### Atividades de divulgação:

**Tema:** Estabelecimento dos protocolos de observação nas UOs.  
**Local:** Balanço das Prunóideas – Cova da Beira  
**Data:** Outubro/Novembro 2018

**SITE:** <https://prunospos.webnode.pt/>

Início: Janeiro/2018  
Fim: dezembro/2021

Orçamento: €

Contacto: Franco Melfe  
E-mail: [franco.melfe@cerfundao.pt](mailto:franco.melfe@cerfundao.pt)