

Cofinanciado por:



PROGRAMA DE  
DESENVOLVIMENTO  
RURAL 2014·2020



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu Agrícola  
de Desenvolvimento Rural

A Europa Investe nas Zonas Rurais



**CATOLICA**  
ESCOLA SUPERIOR DE BIOTECNOLOGIA

PORTO

**PROJETOS de I&D+I**

## TÍTULO

MICOCOATING - VALORIZAÇÃO DOS RECURSOS FLORESTAIS E MICOLÓGICOS PARA OTIMIZAÇÃO DE REVESTIMENTOS

## DESTAQUES

Tendo em consideração os mais recentes desenvolvimentos, o principal objetivo desta iniciativa é a aplicação de compostos bioativos de origem natural, via cogumelos que produzam compostos funcionais, em revestimentos comestíveis para o mercado alimentar, para aumentar o tempo de prateleira, atribuindo novas propriedades como atividade antioxidante, antimicrobiana e enzimática.

## RESUMO

Atualmente o aumento do tempo de prateleira, via mercado biológico, pela redução significativa de conservantes no contexto do mercado cleanlabel, e ainda a procura do consumidor por alimentos mais saudáveis, é um dos principais desafios da indústria alimentar. A utilização de filmes e revestimentos comestíveis tem-se revelado uma tecnologia com grande potencial para atingir maiores tempos de prateleira, assegurando simultaneamente a segurança alimentar e atributos de qualidade. As exigências de mercado têm levado à necessidade de aposta em compostos alternativos para aplicação em revestimentos que inativem as reações deteriorantes nos alimentos ao mesmo tempo que garantem os seus atributos de qualidade esperados pelo consumidor. A presente iniciativa visa valorizar os recursos florestais e micológicos da Floresta Portuguesa aproveitando o seu potencial como fonte de compostos antimicrobianos e antioxidantes para aplicação em revestimentos alimentares. O principal propósito desta iniciativa é alcançar extratos e/ou compostos bioativos de cogumelos nativos que ao serem incorporados em revestimentos aumentem o tempo de prateleira dos alimentos, através da garantia da segurança alimentar e qualidade sensorial/nutricional. A aposta na área da conservação alimentar tem como objetivo oferecer uma nova alternativa de fonte de antioxidantes/antimicrobianos como conservantes naturais que garantam a segurança alimentar por períodos mais longos, sem comprometer os aspetos sensoriais/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.

## PALAVRAS CHAVE

Valorização de Recursos Florestais, Revestimentos, Fungos.

## ENTIDADE BENEFICIÁRIA

Associação BLC3 - Campus de Tecnologia e Inovação.Trad. Lda

## ENTIDADE FINANCIADORA

Escola Superior de Biotecnologia - Universidade Católica Portuguesa; Agritábua-Cooperativa Agrícola do Concelho de Tábua, C.R.L; Armando Ricardo Ribeiro Bernardo; Cooperativa Agrícola de Alfândega da Fé Crl; Instituto Politécnico de Bragança; Voz da Natureza Lda.

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu Agrícola  
de Desenvolvimento Rural

*A Europa Investe nas Zonas Rurais*



**CATÓLICA**  
ESCOLA SUPERIOR DE BIOTECNOLOGIA

PORTO

**PROJETOS de I&D+I**

### **CUSTO TOTAL ELEGÍVEL**

273 433,59 €

### **CUSTO ELEGÍVEL UCP**

68 826,44 €

### **CÓDIGO DO PROJETO**

PDR2020-1.0.1-FEADER-031472

### **OBJETIVO PRINCIPAL**

Valorização dos recursos florestais

### **REGIÃO DE INTERVENÇÃO**

Região Interior Centro e Norte

### **DATA DE APROVAÇÃO**

27-07-2018

### **DATA DE INÍCIO**

01-04-2018

### **DATA DE CONCLUSÃO**

31/12/2021

### **APOIO FINANCEIRO DA UNIÃO EUROPEIA**

FEDER: 184 567,71 €

UCP: 51 619,83€

### **CONTACTO NA UCP-ESB**

Manuela Pintado

mpintado@porto.ucp.pt

+351 22 558 0000

### **MAIS INFORMAÇÕES**

[https://inovacao.rederural.gov.pt/grupos-operacionais/13-projectos-grupos-operacionais/167-micocoating?cookie\\_4edc832c64da52717aa377e8ae55a36b=accepted](https://inovacao.rederural.gov.pt/grupos-operacionais/13-projectos-grupos-operacionais/167-micocoating?cookie_4edc832c64da52717aa377e8ae55a36b=accepted)