

Designação do projeto | SafeApple - Conservação da Qualidade da Maçã de Alcobaça: objetivo resíduos zero

Código do projeto | PDR2020-101-031742

Objetivo principal | O objetivo principal consiste na conservação a longo prazo dos atributos de qualidade da maçã de alcobaça, visando a obtenção de frutos com resíduos zero ao nível da aplicação de produtos na pós-colheita.

Região de intervenção | Região Centro (Região do Oeste)

Entidade beneficiária | Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P. (INIAV)

Data da aprovação | 2018-01-17

Data de início | 2018-01-02

Data de conclusão | 2021-12-31

Custo total elegível | 111 711,33 €

Apoio financeiro da União Europeia | FEADER (Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural) – 73 905,43 €

Apoio financeiro público nacional/regional | 9 878,07 €

Os objetivos específicos são:

- avaliar a influência de diversas técnicas culturais e tratamentos de pré-colheita, na resistência do fruto às alterações fisiológicas e patologias, durante o período de conservação;
- aplicar metodologias para a conservação de longa duração (6-8 meses), nomeadamente: atmosferas controladas, 1-metilciclopropeno, atmosferas controladas dinâmicas;



- aplicar tratamentos de pós-colheita, alternativos aos químicos, tais como: soluções de cálcio, revestimentos bioativos e tratamentos térmicos moderados;
- aumentar o tempo de vida de prateleira.

Atividades:

- Ensaios de campo para avaliar o efeito de diferentes técnicas culturais na qualidade e na conservação dos frutos, nomeadamente ensaios com azoto em excesso, rega em excesso e polinização manual e/ou entomófila.
- Ensaios de conservação em câmaras frigoríficas industriais, sob diferentes condições, designadamente: atmosfera controlada + 1-MCP, atmosfera controlada dinâmica (ACD) e ACD + 1-MCP.
- Desenvolvimento de formulações de revestimentos bioativos, para aplicação pós-colheita, e avaliação do efeito na conservação dos frutos.
- Análises qualitativas, nutricionais, sensoriais e de compostos voláteis, para efeitos de avaliação da influência de cada tratamento aplicado, na qualidade dos frutos à colheita e após conservação.

Resultados esperados:

De uma forma geral, mediante a otimização da aplicação das técnicas culturais, pretende-se aumentar a resistência intrínseca dos frutos ao desenvolvimento de patologias e fisiopatias, favorecendo assim a capacidade de conservação dos mesmos. Isto, aliado à utilização de metodologias de conservação alternativas aos químicos, permitirá obter um produto diferenciado, com resíduos zero ao nível de aplicação de produtos na pós-colheita. Todos estes aspetos traduzem-se numa valorização acrescida do produto, devido ao reconhecimento de garantia de qualidade e de segurança por parte do consumidor, o que também permitirá aumentar quotas de mercado e de penetração em segmentos de mercado diferenciados.

Website: <https://safeapple.webnode.pt/>

