

Designação do Projeto: MicoCoating: Valorização dos recursos florestais e micológicos para otimização de revestimentos.

Código do projecto: PDR2020-1.0.1-FEADER-031472

Website: <http://cimo.esa.ipb.pt/web/index.php?r=project/view&id=253>

Objetivo Principal: 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.

Região de Intervenção: Região Interior Centro e Norte

Entidade Beneficiária: Instituto Politécnico de Bragança

Parceiros do projecto

Associação BLC3 - Campus de Tecnologia e Inovação
Voz da Natureza Lda.
Universidade Católica Portuguesa
Cooperativa Agrícola de Alfândega da Fé CRL
Armando Ricardo Ribeiro Bernardo
AGRITÁBUA - Cooperativa Agrícola do Concelho de Tábua, CRL

Data de aprovação: 2018-02-21

Data de Início: 2018-04-01

Data de Conclusão: 2021-31-31

Custos Elegíveis: 86.826,80 €

Apoio financeiro da União Europeia: 58.608,10€

Apoio Financeiro Publico nacional: 6.512,00 €

Objetivos e resultados esperados

Os objetivos específicos da iniciativa MicoCoating são:

1. Produção de cogumelos nativos em sistemas fechados, utilizando recursos lenhocelulósicos existentes na Região Interior Centro e Norte, para a vertente de produção de novos compostos/extratos bioativos e funcionais para aplicação alimentar, para a valorização de um importante coproduto florestal e do património genético (os macrofungos);
2. Otimizar os processos de obtenção de extratos/compostos com atividade antimicrobiana, antioxidante e enzimática a partir de macrofungos nativos de produção e silvestres;
3. Desenvolver conservantes naturais de origem micológica que possam ser utilizados para melhorar o desempenho de revestimentos/filmes comestíveis para fins alimentares.

Resultados esperados do projeto MicoCoating:

- M1.1.** Colheita de cogumelos silvestres com potenciais atividades bioativas com interesse para a área de conservação alimentar
- M1.2.** Validação das propriedades bioativas e isenção de toxicidade dos extratos de cogumelos
- M2.1.** Elaboração e caracterização dos substratos lenhocelulósicos para a produção de cogumelos
- M2.2.** Otimização dos processos de produção de cogumelos com atividades bioativas com interesse para a área de conservação alimentar
- M2.3.** Validação das propriedades bioativas e isenção de toxicidade dos cogumelos produzidos
- M3.1.** Otimização das técnicas de extração dos compostos bioativos a partir de cogumelos silvestres e cultivo
- M3.2.** Construção do piloto de extração e análise dos respectivos rendimentos
- M4.1.** Caracterização das propriedades bioativas e da isenção de toxicidade dos extratos obtidos.
- M4.2.** Obtenção dos revestimentos com base nos extratos produzidos a partir de cogumelos silvestres e de produção.
- M4.3.** Validação das propriedades bioativas e isenção da toxicidade dos revestimentos obtidos.
- M5.1.** Revestimento das matrizes alimentares (cogumelos frescos) com os revestidos produzidos
- M5.2.** Avaliação das propriedades físico-químicas, microbiológicas e sensoriais das matrizes alimentares (cogumelos frescos) com e sem revestimento
- M6.1.** Publicações em ambiente web da iniciativa e dos respectivos resultados e participação em sessões de divulgação do setor agroalimentar.
- M6.2.** Publicação de *papers*, artigos científicos e participação em conferências.
- M7.1.** Gestão de todas as atividades e entrega do relatório final

Fotos vídeos ou outros suportes audiovisuais, alusivos ao projeto:

