



Designação do projecto: ValorCast: Valorização da castanha e otimização da sua comercialização

Código do projecto: PDR2020-1.0.1-FEADER-032034

Objetivo principal: Reforçar a competitividade do sector agroalimentar e florestal

Região de intervenção: Portugal

Entidade beneficiária: Instituto Politécnico de Bragança

Data de aprovação: 16-05-2018

Data de início: 01-07-2018

Data de conclusão: 31-12-2021

Custo total elegível: 34.092,22 €

Apoio financeiro da União Europeia: 23.012,25 €

Apoio financeiro público nacional: 2.556,92 €

Parceiros do projecto

Refcast - Associação Portuguesa da Castanha
Aguiar Floresta - Associação Florestal e Ambiental de Vila Pouca de Aguiar
Cooperativa Agrícola de Penela da Beira CRL
Geosil - Empreendimentos Agrosilvícolas S.A.
Instituto Politécnico de Viseu
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro
ARATM - Associação Regional dos Agricultores das Terras de Montenegro
Espaço Visual - Consultores de Engenharia Agrónómica Lda
Agromontenegro, Lda
Sortegel - Produtos Congelados S.A
Universidade do Porto

Este projeto visa melhorar o processo de colheita mecânica da castanha, melhorar a preservação da qualidade da castanha entre a colheita e o consumidor, bem como promover outras formas de apresentação da castanha para o consumo em espécie

Objetivos:

- Melhorar o processo de colheita mecânica da castanha.
- Melhorar a preservação da qualidade da castanha entre a colheita e o consumidor, (a) desenvolvendo um método novo de desinfestação em alternativa ao atual (choque térmico) que é inadequado às exigências comerciais atuais; (b) encontrar protocolo que permita um controlo fúngico eficiente durante a estadia da castanha em armazém e na câmara frigorífica, que permitam prolongar o seu prazo de comercialização e consumo de uma forma eficaz e eficiente; e (c) encontrar forma de minimizar as perdas de água da castanha
- Promover outras formas de apresentação da castanha para o consumo em espécie, como a castanha fumada e a castanha macia, ou na forma de farinha, que permitam o aparecimento em maior escala no mercado de outros produtos transformados derivados destes, como é o caso do pão, das bolachas, da cerveja, etc.

Resultados esperados/atingidos:

Os resultados esperados são os seguintes:

- Proposta de modificação para máquina de apanha de castanha, que suprima as dificuldades sentidas com as atualmente existentes no mercado e melhoria de linha de limpeza da castanha após colheita.
 - Proposta de equipamento protótipo para desinfestação de castanha, com viabilidade de utilização pelo setor, nomeadamente com possibilidade de acoplamento nas linhas de processamento, e que seja capaz de reduzir o tempo atual de tratamento e melhore a segurança da conservação da castanha (devido ao excesso de humidade provocado pelo processo atual de desinfestação com água quente).
 - Proposta de protocolo para controle da podridão da castanha em armazém.
 - Diminuição da perda de água das castanhas em armazém em cerca de 25 a 50%.
 - Apresentação de uma forma de embalagem que seja mais adequada à preservação das características das castanhas, mantendo e garantindo a sua qualidade e segurança alimentar.
 - Lançamento no mercado de duas novas formas de consumo de castanha em espécie
 - Lançamento no mercado português de farinha de castanha fabricada em Portugal.
 - Produção de documentos e de um manual, onde constará uma descrição detalhada de todas as ações e conclusões deste estudo, aos quais terão livre acesso todos os agentes ligados à produção, comercialização e transformação da castanha, de forma a que possam adaptar-se aos padrões definidos como mais adequados para a utilização e valorização deste fruto.
 - Divulgação dos resultados obtidos através de vários meios, de modo a existir uma disseminação alargada dos resultados obtidos, através da realização de workshops, seminários, etc., ou através da participação em eventos técnico-científicos.
- Fotos, vídeos e outros suportes audiovisuais

