

## NEWSLETTER 01

*Caro associado,*

*O InfoTechFood, trata-se de um Observatório de Informação Científica e Tecnológica de Produtos e Tecnologias Alimentares, desenvolvido pelo AgroCluster do Ribatejo, que permite fomentar a competitividade das empresas englobadas do sector agroindustrial do Ribatejo e apoiá-las na necessidade de atualização tecnológica permanente.*

*A informação recolhida abrange os vários setores da indústria agroalimentar incluindo, entre outros, artigos e notícias científicas, legislação, segurança e inovação alimentar e irá ser disponibilizada através do envio periódico de newsletters.*

---

### **Biotecnologia e Marketing, um binômio essencial para a inovação alimentar.**

É possível existir departamentos conjuntos de marketing e de I+D de empresas alimentares? Segundo José M<sup>a</sup> Baqué, Diretor de Marketing e Desenvolvimento de Negócios da CNTA, não só pode, mas deve ser necessário, como forma de conseguir a excelência empresarial através da inovação. Esta inovação, por sua vez, deve ser uma atitude e filosofia na empresa, de forma a atender às demandas de um agronegócio mundial de mercados cada vez mais fortes como a América do Sul, Ásia ou África.

<http://www.cnta.es/saladeprensa/detalles-noticia.php?id=80>

### **Efeito de diferentes tratamentos térmicos sobre a qualidade do puré de pêra.**

Foram estudados os efeitos de diferentes tratamentos térmicos sobre a qualidade do puré de pêra. Os ensaios foram realizados em quatro diferentes temperaturas (95, 110, 125 e 140°C), aplicando-se para cada temperatura quatro tempos distintos: 1,5, 3, 4,5 e 6 minutos. Os resultados da avaliação sensorial e dos dados analíticos mostram que o tratamento a 95 e 110° C provocou uma degradação bastante limitada, enquanto que a 125 ° C e, acima de tudo, a 140 ° C, esta foi particularmente marcada.

[http://www.ssica.it/component/option,com\\_docman/task,doc\\_download/gid,406/Itemid,133/lanq,it/](http://www.ssica.it/component/option,com_docman/task,doc_download/gid,406/Itemid,133/lanq,it/)

### **Uso da ultrafiltração para a produção de sumo de laranja de elevada qualidade**

---

O processo proposto permite a preparação de sumos de excelente qualidade, em particular no caso dos produtos sensíveis ao calor, tais como a laranja, tangerina e frutas tropicais.

[http://www.ssica.it/component/option,com\\_docman/task,doc\\_download/gid,408/Itemid,133/lang,it/](http://www.ssica.it/component/option,com_docman/task,doc_download/gid,408/Itemid,133/lang,it/)

### **Sistema não destrutivo inovador, na salga do presunto.**

---

Desenvolvimento de novas técnicas não invasivas para a monitorização da quantidade e distribuição de sal e de água, durante a transformação do presunto.

<http://www.ssica.it/content/view/260/137/lang,it/>

### **Legislação da EU para tomate em pedaços**

---

Referências da legislação da UE no que diz respeito às exigências de qualidade de tomate em pedaços quanto à incidência de defeitos devido à presença de peles, alterações de cor e manchas.

<http://www.ssica.it/content/view/298/128/lang,it/>

### **Produção de alimentos: uma atividade com carga tecnológica e grande pesquisa**

---

Diferentes especialistas em biotecnologia de alimentos e tecnologias alimentares explicaram a importância que a pesquisa e a ciência estão a tomar, na produção de alimentos como forma de responder ao nível de desenvolvimento de produtos exigida pelos consumidores e também para registrar o nível de produção da concorrência de outros países como a Alemanha, os EUA ou o Japão.

<http://www.cnta.es/saladeprensa/detalles-noticia.php?id=68>

### **O projeto de desenvolvimento de um produto alimentar resultante da escolha do consumidor**

---

Numa típica indústria de alimentos, uma parte importante do trabalho é o de desenvolvimento de produtos, controle e verificação da regularidade do produto, posicionamento no mercado e volume de vendas. Os projetos de desenvolvimento de produto podem englobar, por exemplo, a substituição de ingredientes, alterações na formulação e tecnologias de embalagem, mas sempre conduzidos de forma rápida e para que, em nenhuma circunstância, sejam comprometidas as características e a aceitabilidade do produto.

[http://www.ssica.it/component/option,com\\_docman/task,doc\\_download/gid,355/lang,it/](http://www.ssica.it/component/option,com_docman/task,doc_download/gid,355/lang,it/)

## De onde surge a resistência antimicrobiana?

Parece lógico que a resistência antimicrobiana (AMR) tem origem nos lugares onde os antibióticos são utilizados.

Parece lógico, até que se começa a pensar em todos os lugares onde os antibióticos são utilizados e os resultados de estudos de pesquisa descobriram a presença de bactérias com marcadores genéticos de resistência a ser difundida. Nesta terceira parte de uma série de quatro partes sobre AMR olhamos para quem é a culpa deste aumento da resistência.

<http://www.cattlenetwork.com/cattle-news/Where-does-antimicrobial-resistance-come-from-185448462.html>

## Embalagens com propriedades antimicrobianas e antioxidantes

Têm existido Centros que têm trabalhado no sentido de desenvolver projetos de melhoramento de extração de compostos com interesse antimicrobiano ou antioxidante (ex. extratos derivados de uva, alho, cebola, tomate pimenta, etc) a partir de produtos agrícolas alimentares e a sua incorporação em filmes de plástico destinados a aumentar a vida de prateleira em alimentos tão diversos como peixes, queijos, enchidos, carnes, frutas ou legumes.

<http://www.cnta.es/saladeprensa/detalles-noticia.php?id=30>

## Cogumelos frescos durante mais tempo

Nos últimos anos, a IV gama aproximou-se dos cogumelos de forma prática, confortável e saudável, já que é um produto fresco (procede-se ao corte, lavagem e embalagem). No entanto, o processo de envelhecimento de cogumelos frescos provoca grande inconveniente para a comercialização e exportação de tais produtos.

<http://www.cnta.es/saladeprensa/detalles-noticia.php?id=69>



O presente e-mail destina-se única e exclusivamente a informar os nossos associados e não pode ser considerado SPAM. Caso não pretenda receber informações reenvie-nos este e-Mail com o assunto REMOVE. Ao abrigo do Decreto-lei 7/2004 de 7 de Janeiro de regulação do tratamento automatizado de dados de carácter pessoal, o utilizador poderá cancelar os mesmos, conforme o disposto nos artigos 21.º e 22.º. Qualquer solicitação nesse sentido deverá ser feita para o endereço [geral@agrocluster.pt](mailto:geral@agrocluster.pt). De salientar que se pretender anular o seu e-Mail deve efectuar essa anulação através do endereço com que recebeu esta informação, de outra forma ficaremos impossibilitados de o eliminar.