

NEWSLETTER 08

Sequestro de Carbono no solo.

Tem sido sugerido que a conversão para a agricultura biológica contribui para o sequestro de carbono no solo, mas até agora tem faltado uma abrangente avaliação quantitativa.

<http://www.fao.org/docrep/016/ap563e/ap563e.pdf>

Produtos inovadores 2012 - chocolate

Seleção de imagens inovadoras de chocolate e produtos de confeitaria em geral, durante o período de setembro a dezembro de 2012.

<http://www.flickr.com/photos/foodbev/sets/72157631565296038/>

Controlo da zona de perigo bacteriana na indústria alimentar.

A refrigeração de alimentos cozidos e branqueados tem sido uma área de especial interesse para a maioria dos processadores de alimentos que incorporam massas, arroz, vegetais e feijões secos em seus produtos alimentares.

http://www.scientistlive.com/European-Science-News/Food_and_Beverages/Beating_the_bacterial_%27danger_zone%27/25877/#

O papel do licopeno na prevenção da doença cardiovascular.

O licopeno é um pigmento vegetal encontrado em grandes quantidades no tomate, na toranja rosa, melancia e na papaia. Na Europa, a segunda cultura mais importante é a do tomate, sendo o tomate e os produtos derivados do tomate as principais fontes de licopeno incluídas na dieta.

http://www.ssica.it/component/option,com_docman/task,doc_download/gid,518/Itemid,133/lang,it/

Aplicação de ácido salicílico retarda o desenvolvimento de cor durante o armazenamento de laranja "Salustiana".

O objetivo deste trabalho foi o de estudar o efeito da aplicação de ácido salicílico (AS) a diferentes temperaturas, durante o armazenamento de laranja "Salustiana", *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

http://www.poscosecha.com/es/noticias/el-acido-salicilico-en-precosecha-retrasa-el-desarrollo-del-color-en-almacenamiento-de-naranja-salustiana/_id:79409/

Novas fontes resistentes de amido.

Trigo, batata, legumes, tapioca estão a ser desenvolvidas como fontes resistentes de amido, sendo que um amido resistente é o amido que resiste a qualquer das enzimas durante a digestão e, em quantidades específicas, pode auxiliar o ser humano na resistência à acumulação de gordura.

<http://www.foodprocessing.com/articles/2006/162.html>

Inovação da tecnologia de enchimento na indústria de bebidas – Drinktec 2013.

Fabricantes de bebidas nos países industrializados estão a trazer novas criações em rápida sucessão. Nas economias emergentes, a elevação dos padrões de vida estão a gerar um “boom” na demanda por alta qualidade e bebidas higienicamente perfeitas.

<http://www.foodbev.com/news/drinktec-2013-to-showcase-innovative-fil>

Carne separada mecanicamente: riscos de saúde pública e métodos de deteção microbiológica.

Riscos microbiológicos e químicos associados à carne mecanicamente separada de aves de capoeira e suínos são semelhantes aos relacionados com a carne não-mecanicamente separada (carne fresca, carne picada ou de preparados de carne). No entanto, o risco de crescimento microbiano aumenta com a utilização de processos de produção de alta pressão.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/130327a.htm>

Desenvolvimento de tomate transgénico que atua como o bom colesterol.

Pesquisadores da UCLA manusearam geneticamente um tomate que quando ingerido produz um peptídeo que imita as ações da lipoproteína de alta densidade (HDL), que é conhecido como bom colesterol.

http://www.clubdarwin.net/seccion/ingredientes/desarrollan-tomates-geneticamente-modificados-que-actuan-como-el-colesterol-bue?utm_campaign=30segs&utm_content=182308227&utm_medium=email&utm_source=Emailvision&utm_campaign=30Segs%20Europe&utm_content=1232013378&utm_medium=email&utm_source=Emailvision



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. 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.