

Blue Project promove novos resultados científicos

A investigação científica é um dos pilares fundamentais do Blue Project, e nele estão dedicados várias dezenas de investigadores universitários. Tendo como mote o aproveitamento nutricional e económico do sarrajão, os resultados científicos têm sido apresentados em sessões de discussão entre parceiros.

Conheça a evidência produzida em três áreas distintas, nomeadamente:

- 1. Conversão da pele do sarrajão em couro
- 2. Desenvolvimento de um paté a partir dos seus excedentes
- 3. Estudo das técnicas de conservação do sarrajão

Tratamento da pele de sarrajão - Centro de Ciência e Tecnologia Têxtil (2C2T)

Um dos principais objetivos do Blue Project está relacionado com a conversão da pele do sarrajão num produto de valor acrescido, fechando assim o ciclo em termos de economia e produção circular. Neste tema, o Centro de Ciência e Tecnologia Têxtil (2C2T) é responsável pela conversão da pele do sarrajão em couro, a fim de produzir um produto valioso para ser utilizado na indústria têxtil, explorando procedimentos simples e escaláveis, e evitando o uso de produtos prejudiciais ao meio ambiente, como compostos à base de cromo.

Nesta apresentação iremos expor o trabalho que tem sido realizado até este ponto, que é dividido em 3 tópicos principais:

- 1) Pesquisa bibliográfica sobre processos de curtimento, particularmente procedimentos de curtimento de couro de pele de peixe.
- 2) Planificação do trabalho a realizar e desenho do protocolo.
- 3) Trabalho laboratorial, englobando a experimentação e otimização do curtimento de couro de peixe.

Neste ponto, produzimos algumas amostras de couro, que poderão eventualmente ser apresentadas no Open day, se a comissão organizadora considerar valiosas.























Desenvolvimento de um patê de Sarrajão através da utilização de excedentes

A equipa do Instituto Politécnico de Viana do Castelo desenvolveu uma formulação de patê a partir dos excedentes de Sarrajão e, desta forma, é possível obter benefícios nutricionais significativos e reduzir o desperdício. Na formulação do patê também foram adicionados excedentes de Brássicas, resultantes da indústria hortofrutícola.

O patê produzido pode ser uma fonte rica de proteínas, ácidos gordos omega-3, vitaminas, minerais essenciais e antioxidantes, e além disso, este produto alinha-se com os princípios da economia circular, em que os subprodutos são valorizados e reintroduzidos na cadeia produtiva.

Para avaliar as melhores respostas no desenvolvimento do patê foi utilizado um planeamento experimental, método de fatorial com 3 fatores e 2 níveis, 3 2 . Estudou-se o efeito das concentrações de hidrocolóide (alginato de sódio), a 0,5 e 1 % (g/g), de Brássicas, a 1 e 2 % (g/g), e de temperatura de tratamento térmico, 105 °C e 115 °C, nas propriedades físico-químicas, de textura e sensoriais do patê de Sarrajão.

Com este trabalho concluiu-se que o aproveitamento dos subprodutos de Sarrajão, como espinhas e peles, juntamente subprodutos de Brássicas para produzir um patê nutricionalmente rico é uma estratégia promissora para promover a sustentabilidade e a economia circular contribuindo para a redução do desperdício, a preservação dos recursos.

Estudo das técnicas de conservação em filetes de Sarrajão

A equipa do Instituto Politécnico de Viana do Castelo estudou diferentes técnicas de conservação de filetes de Sarrajão ao longo de 14 dias, nomeadamente, a refrigeração a 4°C, aplicação de revestimento, atmosfera modificada (30%CO 2 e 70%N 2) e vácuo, todas estas técnicas combinadas com a refrigeração a 4°C, e ainda a técnica de congelação (-18°C).

Estas técnicas foram aplicadas aos filetes de Sarrajão fresco e foram avaliadas as propriedades físico-quimicas, microbiológicas, sensoriais, textura e cor ao longo do tempo de armazenamento.

Os resultados obtidos para as diferentes técnicas de conservação revelam que não existem diferenças relativamente aos valores obtidos para a atividade de água, teor de cinzas, lípidos, fibra e proteína, independentemente da técnica de conservação.

Concluiu-se que a técnica de congelação permite conservar os filetes de Sarrajão durante mais tempo mantendo alguma estabilidade nas propriedades de textura.



















