

Inicio » Agroalimentar » Valorização de pequenas empresas agrícolas da região Mediterrânica através do cultivo de plantas silvestres não convencionais

Valorização de pequenas empresas agrícolas da região Mediterrânica através do cultivo de plantas silvestres não convencionais

08 abril 2021, quinta-feira Agroalimentar

No passado mês de janeiro deu-se início a mais um projeto PRIMA (Parceria para a Investigação e Inovação na Região Mediterrânica) no Instituto Politécnico de Bragança, com vista ao desenvolvimento de diversas competências científicas, que vão desde a produção agrícola até a bioquímica, fitoquímica e ciência alimentar.



O projeto ValueFarm tem a duração de três anos e tem como objetivo valorizar pequenas empresas agrícolas da região mediterrânica através da inclusão de Plantas Comestíveis Silvestres (Wild Edible Plants - WEPs) do Mediterrâneo, nomeadamente, Portulaca oleracea L., Scolymus hispanicus L., Sonchus oleraceus L., Cichorium spinosum L. e Crithmum maritimum L., como culturas complementares. Tudo isto, dentro de um sector agrícola cada vez mais competitivo e propenso às mudanças climáticas, e usando técnicas de cultivo sustentáveis.

A inovação do ValueFarm está associada a uma abordagem de investigação que equilibra a eficiência dos recursos, a biodiversidade, as alterações climáticas, a segurança alimentar, a saúde do consumidor, e, por último, as perspectivas e objetivos sociais para o desenvolvimento sustentável do sector agrícola da zona do mediterrâneo.

A coordenação deste projeto PRIMA está a cargo da Universidade da Tessália na Grécia, tendo oito parceiros estratégicos de diferentes países: Instituto Politécnico de Bragança (Portugal); Cyprus University of Technology (Chipre); Dokuz Eylul University (Turquia); Ege University (Turquia); Consejo Superior de Investigaciones Científicas (Espanha); Bergische Wuppertal University (Alemanha); DP Amarakos Organics (Chipre); Greek Fresh Vegetables IKE (Grécia); Benha University (Egipto) e University of Mostaganem (Argélia).

Com a duração de 36 meses para o desenvolvimento das atividades que foram propostas na candidatura, o projeto Valuefarm deseja alcançar:

- A exploração de plantas comestíveis silvestres (WEP's) do Mediterrâneo em sistemas agrícolas inovadores;
- A seleção de guias de boas práticas de cultivo das WEP's no âmbito da agricultura de pequena escala sob diversas condições ambientais, com o intuito de melhorar a administração agrícola em regiões com climas onde as culturas convencionais são difíceis ou não lucrativas;
- A melhoria da qualidade do solo em produções de pequena escala por técnicas agrícolas sustentáveis;
- A adaptação do sector agrícola de pequena escala às mudanças climáticas atuais com a adoção de culturas alternativas e complementares para condições áridas;
- A caracterização da composição nutricional e química das WEP's para posteriormente facilitar a sua exploração e aplicação na indústria alimentar, mas também para a indústria farmacêutica e cosmética;
- A avaliação no domínio ambiental, em relação aos requisitos climáticos e de solo das WEP's para o cultivo em pequena escala, a fim de destacar o seu potencial uso como espécies benéficas e sustentáveis, com a diminuição de uso agroquímicos;
- A demonstração e difusão da inovação e conhecimentos criados com as atividades desenvolvidas entre os parceiros dos diferentes países.

Portanto, espera-se fornecer inovação e informação valorizando o cultivo das WEP's em vários sistemas de agricultura sustentável, com base numa rede interdisciplinar cooperativa de parceiros de ambos os lados do Mediterrâneo. A rede de parceiros construída é representativa das condições de cultivo e dos sistemas agrícolas do mediterrâneo, especialmente com a inclusão de regiões onde a agricultura em pequena escala é fundamental. Para apoiar e idealizar estes resultados, é essencial aumentar o conhecimento e a consciência pública sobre o valor nutricional e o conteúdo de compostos bioativos das WEP's bem como sobre os fatores de estresse de impacto ambiental (resistência/tolerância à seca e salinidade).

Todos os resultados públicos estarão acessíveis no site VALUEFARM (em construção).

Autores: Beatriz H. Paschoalinotto, Maria Inês Dias, Ângela Fernandes, Spyridon Petropoulos, Lillian Barros

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem à Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT, Portugal) e FEDER sob o Programa PT2020 pelo apoio financeiro ao CIMO (UID/AGR/00690/2019) e ao apoio financeiro no âmbito do Projeto PRIMA Section 2 - Multi-topic 2019: VALUEFARM (PRIMA/0009/2019); e ao financiamento nacional pela FCT, P.I., através do programa-contrato de emprego científico institucional de L. Barros, M.I. Dias e A. Fernandes.

Outros artigos que lhe podem interessar



Too Good To Go apresenta "Arte Contra o Desperdício Alimentar"



Tetra Pak apresenta solução que reduz o uso de água e as emissões de carbono no setor do leite



ASAE fiscaliza panificação e pastelaria com fabrico próprio



XV Encontro de Química dos Alimentos acontece em setembro

Sistemas Integrados de Gestão - 3.ª Edição
Coord. de Gilberto Santos
DESTAQUE
3,00€
29,70€

Newsletter TecnoAlimentar
Receba por email todas as novidades do nosso portal.
Insira o seu Email
Quero Receber »

ARTIGOS MAIS VISTOS

- Homogeneização
- Tecnologia: 7 grandes avanços na Indústria Alimentar
- Aquicultura em Portugal: um Setor em Crescimento
- Quais os perigos associados ao pão?
- Campylobacter: A Bactéria Silenciosa
- Segurança dos alimentos em tempo de Covid-19
- O novo pão de medronho
- A indústria de conservas de peixe em Portugal
- O manual de introdução ao iogurte CLEAN LABEL
- MOBFOOD – O projeto mobilizador do setor agroalimentar nacional

Siga-nos no



Newsletter TECNOALIMENTAR

Insira o seu email

Subscrever

Categorias

- Embalamento & Engarrafamento
- Higiene & Segurança
- Rotulagem
- Tecnologia & Investigação
- Mercados
- Transformação
- Produção
- Indústria

TecnoAlimentar

- Quem Somos
- Contactos
- Publicidade
- Política de Privacidade

A revista

- Regras de Publicação
- Estatuto Editorial
- Edições Anteriores
- Assinatura

Redes Sociais

