



Bem-vindos à primeira newsletter do projeto RevestCAST!

O projeto “RevestCAST – Otimização dos processos industriais de aplicação de revestimentos comestíveis para a conservação pós-colheita da castanha (*Castanea sativa* Mill.)” começou em fevereiro de 2021 e terminará em junho de 2023 e terá a duração de 29 meses.



Sobre o RevestCAST

O projeto RevestCAST surgiu da necessidade de encontrar uma solução para a conservação das castanhas na indústria de transformação, de forma a reduzir os desperdícios alimentares e as perdas económicas, associadas à perda de peso do fruto (cerca de 2 a 6 %) e ao crescimento de microrganismos (sobretudo fungos) durante o armazenamento.

O RevestCAST tem como principal objetivo aumentar o tempo de prateleira das castanhas, mantendo as suas características, através da aplicação de um revestimento comestível à base de compostos naturais, contribuindo para que possa levar a uma redução de perda de peso e a uma diminuição da proliferação de carga microbiana. Esta solução irá pretender reduzir o desperdício alimentar, tornar a produção mais rentável e beneficiar os produtores e indústrias do setor.



Parceiros do Projeto

Este projeto envolve um consórcio completo, constituído pela SORTEGEL – Produtos Congelados, o IPB - Instituto Politécnico de Bragança e o MORE – Laboratório Colaborativo Montanhas de Investigação, sendo cofinanciado via o Fundo de Desenvolvimento Regional Europeu do Portugal 2020.

[Mais informações](#)

GRUPOS-ALVO:



INDÚSTRIAS
TRANSFORMADORAS DE
CASTANHA



ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES
E COOPERATIVAS



PRODUTORES



COMUNIDADE CIENTÍFICA
E ACADÉMICA



CONSUMIDORES EM
GERAL



SETOR AGROALIMENTAR
(NACIONAL E EUROPEU)

OBJETIVOS:



DESENVOLVER UM
REVESTIMENTO
COMESTÍVEL



OTIMIZAR AS CONDIÇÕES
DE APLICAÇÃO À ESCALA
INDUSTRIAL



REDUZIR EM
60 % AS PERDAS DE
ÁGUA DE CASTANHAS
ARMAZENADAS



REDUZIR A PROLIFERAÇÃO
MICROBIANA DURANTE O
PERÍODO DE ARMAZENAMENTO

Primeira reunião do RevestCAST

Devido às restrições causadas pela pandemia Covid-19, a primeira reunião de kickoff do projeto RevestCAST foi realizada via Microsoft Teams, a 16 de fevereiro de 2021, abordando vários assuntos, nomeadamente, a visão geral do projeto, a apresentação e discussão das atividades, do cronograma, os entregáveis, os milestones e, finalmente, o orçamento de cada entidade.

REUNIÕES DE ACOMPANHAMENTO TÉCNICO-CIENTÍFICO

Até ao momento, já se realizaram algumas reuniões de acompanhamento técnico-científico, com o intuito de avaliar o avanço das atividades e esclarecer algumas questões técnicas e científicas do projeto.

NOTÍCIA NA REVISTA “VOZ DO CAMPO”

Na revista “Voz do Campo” foi publicada uma breve comunicação em forma de notícia, com os principais objetivos do projeto.

[Notícia completa](#)



Projeto RevestCAST

Uma nova solução tecnológica para o setor de comercialização e transformação da castanha

A castanha é um fruto com elevada importância económica em Portugal, particularmente na região de Trás-os-Montes, onde, em 2020, se produziu mais de 33 mil toneladas deste produto.

No entanto, este é um fruto sensível ao crescimento de fungos e à perda de peso, associada à perda de água, que pode atingir até 6% nas primeiras semanas de armazenamento, o que se traduz em perdas económicas significativas. Assim, a indústria transformadora da castanha pretende melhorar a qualidade do produto final, procurando promover o aumento da sua vida útil e, consequentemente, a redução das perdas económicas.

Nesse sentido foi estabelecido o projeto “RevestCAST - Optimização dos processos industriais de aplicação de revestimentos comestíveis para a conservação pós-colheita da castanha (Castanea sativa Mill.)” que visa aumentar o tempo de conservação das castanhas, mantendo as suas características, através da aplicação de um revestimento comestível à base de compostos naturais, que reduza até 60% a perda de peso por perda de água da castanha e que diminua a proliferação da



caraga microbiana (sobretudo fungos). Esta solução permitirá diminuir o desperdício alimentar, rentabilizar produção e beneficiar os produtores e industriais do setor.

Este projeto envolve um consórcio completo composto pelo SORTEGEL - Produtos Congelados S.A., o Instituto Politécnico de Bragança e o Laboratório Colaborativo Montanhas de Investigação - MORE, sendo cofinanciado via Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional para Portugal 2020.

BROCHURA DO PROJETO

A brochura do Projeto RevestCAST está disponível no website e apresenta uma visão geral sobre os objetivos, atividades, impactos e parceiros.

[Disponível aqui](#)

PROGRESSO DO PROJETO

No início da campanha da castanha, começaram os ensaios industriais com o intuito de testar diferentes formulações de revestimento comestível. Para avaliar o efeito de cada um dos revestimentos nas características de qualidade do fruto, o parceiro IPB está a analisar parâmetros físico-químicos e microbiológicos nas castanhas revestidas, ao longo do tempo de armazenamento.



Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional