

Designação do projeto | SafeApple - Conservação da Qualidade da Maçã de Alcobaça: objetivo resíduos zero

Código do projeto | PDR2020-1.0.1-FEADER-031749

Objetivo Principal | Pretende-se conservar a longo prazo a qualidade nutricional, funcional e organoléptica da maçã de Alcobaça, visando a obtenção de um produto com elevados padrões de qualidade gustativa e segurança.

Região de intervenção | Região Centro (Região do Oeste)

Entidade Beneficiária | FACULDADE DE CIÊNCIAS DA UNIVERSIDADE DE LISBOA

Data de aprovação | 17-01-2018

Data de início | 02-01-2018

Data de conclusão | 31-12-2021

Custo total elegível | 50.667,82€

Apoio Financeiro da União Europeia | 30.400,70€

Apoio Financeiro público nacional | 7.600,18€

Objetivos, atividades e resultados esperados/atingidos:

Com recurso a diversas técnicas culturais, diferentes metodologias para a conservação de longa duração (6-8 meses) e tratamentos de pós-colheita, o objetivo principal do projeto SafeApple consiste na conservação a longo prazo dos atributos de qualidade da maçã de Alcobaça, visando a obtenção de frutos com resíduos zero ao nível da aplicação de produtos na pós-colheita, e a aumentar o tempo de vida de prateleira do fruto.

O parceiro FCUL tem analisado a composição volátil de maçãs Royal Gala, provenientes do Brasil, e maçãs nacionais:

1. em dois pontos temporais de análise: T0, após colheita das maçãs, e T8, oito meses após conservação,
2. De quatro produtores, Campotec, Frutalcoa, Granfer e Soati,
3. polinizadas e não polinizadas,
4. de condições de cultura: controlo com rega e azoto normal (RNAN), rega normal e azoto em excesso (RNAE) e rega em excesso e azoto normal (REAN),
5. de três condições de conservação pós-colheita. A: Atmosfera controlada + 1-metilciclopropeno, B: Atmosfera controlada dinâmica e C: Atmosfera controlada dinâmica + 1-metilciclopropeno.

O perfil volátil das maçãs analisadas em T0 tem sido caracterizado pela dominância de *trans*, *trans*- α -farneseno e acetato de hexilo. Independentemente das modalidades agrícolas de produção e do método de conservação utilizado, o período de armazenamento de 8 meses determinou um decréscimo na emanação de voláteis.

Fotos, vídeos e outros suportes audiovisuais:

Página web

<http://cbv.fc.ul.pt/projects.htm> / <https://safeapple.webnode.pt/>

Publicações e ações de divulgação

Ferro Rodrigues C. (2019) Relatório de bolsa de investigação no âmbito do Projeto *SafeApple - Conservação da Qualidade da Maçã de Alcobaça: objetivo resíduos zero* (PDR2020-101-031742). Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa (FCUL).

Figueiredo A. C. (2020, 02 Dezembro) Ep. 973. Investigação estuda como os compostos aromáticos da Maçã de Alcobaça afetam a qualidade deste fruto. *90 Segundos de Ciência*. Programa de rádio nacional e internacional, emitido pela Antena 1, RDP Internacional e RDP Africa.

<https://www.90segundosdeciencia.pt/episodes/ep-973-ana-cristina-figueiredo/>

Figueiredo A. C., A. Bernardes da Silva (8 junho 2020) Participação no *Dia Aberto*, no âmbito de *Atividades e recursos "Para visitar a qualquer hora"*, com o video: *A FCUL como entidade parceira em projetos sobre Maçã de Alcobaça (PDR2020)*.

<https://www.youtube.com/watch?v=e8S6pmcidSE&feature=youtu.be%C2%A0>

PDA FCUL SafeApple (2018) Protocolo detalhado das análises de voláteis a realizar pela Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa (FCUL) no âmbito do Projeto *SafeApple - Conservação da Qualidade da Maçã de Alcobaça: objetivo resíduos zero*, PDR2020-101-031742

Tavares C. (2020) Relatório de atividades de prestação de serviços no âmbito do Projeto *SafeApple - Conservação da Qualidade da Maçã de Alcobaça: objetivo resíduos zero* (PDR2020-101-031742). Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa (FCUL).

