

REDUZIMOS O DESPERDÍCIO ALIMENTAR

1 milhão de toneladas. Esta é a quantidade de alimentos que se desperdiça anualmente em Portugal, desde que os alimentos são produzidos até serem adquiridos pelo consumidor final.

No CCMAR, desenvolvemos novos processos para conservar, preservar e monitorizar a qualidade de peixe e marisco fresco para reduzir o desperdício alimentar e aumentar a qualidade destes produtos do mar.



PROCESSAMENTO ALIMENTAR NÃO-TÉRMICO

Desenvolvemos técnicas para preservar e aumentar o período de validade de alimentos frescos mantendo a sua qualidade.



EMBALAMENTO INTELIGENTE

Desenvolvemos películas orgânicas comestíveis para prevenir a deterioração da qualidade do alimento fresco para aumentar o seu tempo de duração.



TECNOLOGIA AVANÇADA

Utilizamos biossensores para monitorizar a qualidade dos alimentos, através do registo de temperaturas e outros parâmetros durante o processo de transporte - desde o produtor ao consumidor.



ICHTHYS

Financiamento:

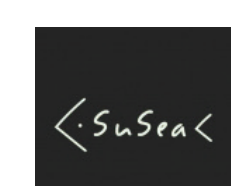


This Project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under the Marie Skłodowska Curie Grant agreement 872217. This output reflects the views only of the author(s), and the European Union cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Parceiros científicos:



Parceiros empresariais nacionais:



Parceiros empresariais internacionais: