

O QUE O CCMAR ESTÁ A FAZER PARA REDUZIR O DESPERDÍCIO ALIMENTAR?

- 01 Desenvolver novos e sustentáveis métodos de preservação
- 02 Produzir embalagens “amigas do ambiente” e comestíveis
- 03 Desenvolver etiquetas inteligentes (biossensores) para monitorizar a qualidade dos alimentos ao longo da cadeia de distribuição
- 04 Utilizar novas tecnologias para controlar microrganismos patogénicos (microbioma), toxinas e substâncias alérgicas (proteoma) nos alimentos
- 05 Melhorar a segurança alimentar dos produtos que consumimos
- 06 Valorizar e inovar a aplicação de biomateriais de origem marinha (microalgas), para aumentar a preservação na cadeia de distribuição
- 07 Estudar alternativas, utilizando microalgas, para reduzir o desperdício de água e promover a recirculação de água nas produções agrícolas
- 08 Desenvolver biomarcadores para avaliar a qualidade e a segurança dos alimentos frescos e sua preservação
- 09 Transferir o conhecimento adquirido pela ciência para o meio industrial



**O nosso objetivo é:
Prolongar o tempo de vida útil e
aumentar a qualidade e segurança
dos alimentos frescos como o peixe,
marisco, fruta e legumes**