

Designação do projeto : ValNuts – Valorização dos frutos secos de casca rija (FSCR)

Código do projecto: PDR2020-1.0.1-FEADER-030756

Objetivo principal: Reforçar a competitividade do setor agroalimentar e florestal

Região de intervenção: Trás-os-Montes e Beira Alta

Entidade Beneficiária: Instituto Politécnico de Bragança

Parceiros do projecto

Amendouro Comercio E Industria Frutos Secos SA
Cooperativa Agrícola de Penela Da Beira CRL
Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos - Associação
Instituto Politécnico de Viseu
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro
Pabi, S.A.

Data de aprovação: 30-08-2017

Data de início: 01-11-2017

Data de conclusão: 31-07-2021

Custo total elegível: 72.374,86 €

Apoio financeiro da União Europeia: 48.853,04 €

Apoio financeiro público nacional/regional: 5.428,11 €

Objetivos, atividades e resultados esperados/atingidos:

O Projeto “ValNuts – Valorização dos frutos secos de casca rija (FSCR)” visa valorizar a produção de FSCR em Portugal, com vista a potenciar a sua produção, aumentar o seu valor económico e promover a capacidade de exportação dos produtores de FSCR.

O plano de ação do presente projeto engloba três fases de execução, estando a cada uma delas associadas as seguintes atividades:

Fase I – Promoção das variedades de FSCR existentes em Portugal

Atividade I.1. “Caracterização físico-química, biológica e sensorial das variedades mais representativas de FSCR”

Atividade I.2. “Estabelecimento de Boas Práticas a seguir pelos produtores de FSCR e seu efeito sobre a qualidade dos frutos”

Fase II - Tecnologias de pós-colheita – Inovação de processo e de produto

Atividade II.1. “Caracterização das condições de armazenamento e distribuição que os FSCR com casca (noz), miolo (avelã e amêndoa) e laminados (amêndoa) estão sujeitos durante a comercialização a nível nacional e europeu, e determinação dos principais problemas”

Atividade II.2. “Caracterização das condições de transporte marítimo a que o miolo e laminados de amêndoa estão sujeitos quando exportados para países tropicais”

Atividade II.3. “Caracterização dos principais agentes físicos, químicos, biológicos e sensoriais responsáveis pelas perdas de qualidade da amêndoa exportada para países tropicais”

Atividade II.4. “Avaliação do comportamento e adaptabilidade às condições ambientais de transporte para países tropicais de diversas variedades de amêndoa”

Atividade II.5. “Implementação de tecnologias de pós-colheita eficazes para promover a exportação dos FSCR para a Europa e países tropicais”

Fase III – Transferência de conhecimentos e divulgação dos resultados

Relativamente aos resultados esperados, espera-se que com o presente projeto se potencie o incremento da competitividade dos FSCR no mercado nacional e internacional, através do melhor conhecimento das variedades existentes, das suas propriedades e usos finais mais adequados. Além disso, pretende-se elaborar e dar a conhecer Boas Práticas de Pós-colheita que os produtores devem aplicar, de forma a melhor rentabilizar a sua produção.

Outros resultados importantes a obter no âmbito do presente projeto serão a diminuição significativa de perdas de mercadoria que são atualmente sentidas pelos produtores e transformadores de FSCR quando exportam a sua produção para a Europa e em especial para países tropicais, tais como o Brasil. Tendo em conta este problema, com o presente projeto pretende-se conhecer as condições de transporte a que os FSCR são sujeitos e o seu efeito nas suas propriedades físico-químicas, biológicas e sensoriais. No futuro, pretende-se minimizar as perdas de mercadoria e os danos em termos de qualidade e segurança alimentar dos produtos em questão. Contudo, deve ser referido que o presente projeto, ao nível da exportação para países tropicais, tais como o Brasil, irá só incidir sobre a amêndoa porque é o único FSCR exportado para estes países pelas empresas da atual parceria. No entanto, o conhecimento adquirido no presente projeto é de extrema importância porque no futuro poderá ser aplicado quando se realizar a exportação da avelã e da noz, a qual não pode ser posta de parte e deve até ser promovida.

Espera-se também com este projeto, aumentar o grau de conhecimento sobre os principais agentes de deterioração destes FSCR, bem como as variedades que são mais suscetíveis de sofrer danos, de forma a tentar minimizar os prejuízos dos produtores e transformadores e, ao mesmo tempo, contribuir para a rentabilidade destas culturas, e assim poder favorecer o desenvolvimento de zonas mais carenciadas e envelhecidas do País através da fixação de jovens que se queiram dedicar à agricultura.