

Parceria com empresa da República Checa tem como objectivo produzir cuvetes com fibra de conteira açoriana

mos pratos ou taças, imitando artigos plásticos de usos rápidos que temos em casa, já que um dos objectivos do projecto passa por substituir completamente esses plásticos, e outra hipótese é também utilizar estes materiais e colocá-los ao dispor das empresas para que possam substituir algumas embalagens”, explica.

A nível europeu, esta investigação trabalhará também com um grupo de parceiros nas Astúrias especializado na área das nanopartículas que, em conjunto com duas empresas localizadas na República Checa irão, no próximo mês de Maio e ao longo dos próximos anos, a partir da planta invasora que se reproduz em abundância nos Açores, produzir eco compósitos para congelados, “de forma a substituir os recipientes de esferovite e de plástico que são por norma utilizados para os congelados”.

No caso deste projecto pensado a nível europeu, Telmo Eleutério aponta que para além do papel importante da Conteira, que será meramente da responsabilidade do grupo de investigadores açorianos, no sentido de se garantir a durabilidade do material e a qualidade da botânica utilizada para a extracção das fibras, será também aplicado um biopolímero, produzido pelas empresas da República Checa, de maneira a garantir que toda a fibra “fique agregada e compacta”, sem entrar em decomposição quando em contacto com os alimentos.

A extracção da fibra é possível através de uma “remoção total de todas as células vegetais adjacentes à volta das fibras”, explica o investigador, de maneira a que restem apenas os filamentos compostos por celulose, hemicelulose e lignina, uma extracção que pode ser feita através de “vários métodos, como por exemplo o método mecânico feito por equipamentos próprios, o químico onde se



A professora Maria João Pereira (à direita), apresentou publicamente, em 2018, os protótipos dos produtos conseguidos a partir da fibra de conteira

utilizam reagentes como o hidróxido de sódio ou o enzimático onde são usadas enzimas como as pectinases e as celulases, mas tudo depende daquilo que pretendemos”.

No entanto, adianta, o objectivo desta investigação não se cinge apenas à Conteira, uma vez que, passando à escala internacional, podem também ser utilizadas plantas invasoras de outros países, salientando também que, ao contrário do que se poderá pensar, “este não é um projecto internacional de milhões, mas sim um projecto muito sustentável

para a Região, que é viável para empresários e para empresas, apesar de ser preciso ter a noção de que este não é um material para ser exportado, até porque na Região não temos carga suficiente para isso”.

Para além disto, o investigador salienta que é preciso ter um certo cuidado em relação ao tipo de local de onde é recolhida a conteira de onde será extraída a fibra, já que tanto “o ambiente, a exposição ao sol e o próprio crescimento da Conteira” poderá condicionar a qualidade do material: “(...)

A extracção da fibra é possível através de uma “remoção total de todas as células vegetais adjacentes à volta das fibras”, explica o investigador, de maneira a que restem apenas os filamentos compostos por celulose, hemicelulose e lignina.

Se utilizarmos uma conteira que esteja à beira da estrada para fazer um material limpo e que estará em contacto com alimentos talvez não seja boa ideia, tendo em conta que estas conteiras estão em contacto constante com as toxinas provenientes da poluição dos carros”, salienta.

Também o próprio crescimento da planta poderá influenciar a qualidade da fibra extraída, afirma Telmo Eleutério, já que se uma planta “estiver em floração terá outro tipo de comportamento em relação a uma planta que esteja em fase de crescimento, porque, de uma maneira muito simples, a planta quando está em floração dá prioridade à mesma e deixa de crescer pois o seu objectivo está na sua reprodução, alocando as suas reservas de energia para a produção de flores e frutos deixando o crescimento para segundo plano”.

Joana Medeiros





RESTAURANTE DA ASSOCIAÇÃO AGRÍCOLA

Reserve já!

RESERVAS
296 490 001



DO PRADO AO PRATO

HORÁRIO RESTAURANTE: TODOS OS DIAS DAS 12:00 ÀS 23:00
HORÁRIO DO BAR: TODOS OS DIAS DAS 08:00 ÀS 00:00
Coordenadas GPS: 37°48'32.81"N | 25°33'55.46"W
RECINTO DA FEIRA - CAMPO DE SANTANA - 9600-096 RIBEIRA GRANDE