

PROMOÇÃO DA SUSTENTABILIDADE NA INDÚSTRIA AGROALIMENTAR ATRAVÉS DA REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR: O CONTRIBUTO DA DIETA MEDITERRÂNICA

M. LARANJO^{1*}, A. C. AGULHEIRO-SANTOS^{1,2}, S. RICARDO-RODRIGUES¹, M. E. POTES^{1,3} & M. ELIAS^{1,2}

¹MED-Instituto Mediterrâneo para a Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento, Instituto de Investigação e Formação Avançada, Universidade de Évora

²Dep. Fitotecnia, Escola de Ciências e Tecnologia, Universidade de Évora

³Dep. Medicina Veterinária, Escola de Ciências e Tecnologia, Universidade de Évora

*mlaranjo@uevora.pt

OBJETIVO

O objetivo principal deste trabalho é contribuir para o aumento da sustentabilidade na indústria agroalimentar, dando a conhecer às empresas soluções inovadoras que já existem no mercado, quer em termos de embalagens mais sustentáveis, biodegradáveis ou não, mas também em termos de redução do desperdício alimentar, concomitantemente com a valorização destes mesmos desperdícios, implementando uma perspetiva de economia circular.



INTRODUÇÃO

A Dieta Mediterrânica é um padrão alimentar saudável e sustentável, recentemente classificado como *Património Cultural Imaterial da Humanidade*. Marcada pela diversidade, envolve um conjunto de conhecimentos e tradições, que não se esgotam na preparação e no consumo de alimentos, mas que têm também incluem a regionalidade e sazonalidade. Constitui um bom exemplo de sustentabilidade dos sistemas de produção alimentares, enquadrando-se na *Estratégia do Prado ao Prato* da Comissão Europeia, que está no centro do *Pacto Ecológico Europeu*, e contribuindo de forma inequívoca para o cumprimento dos *Objetivos de Desenvolvimento Sustentável* das Nações Unidas, em particular para os **Objetivos 12-Produção e Consumo Sustentáveis** e **2-Eradicar a Fome**.

TAREFAS

- Estudo de embalagens mais sustentáveis, recicláveis ou reutilizáveis, biodegradáveis, ativas, visando a extensão da vida útil ou a melhoria das características organolépticas dos alimentos.
- Estudo de embalagens inteligentes, que permitam a monitorização dos alimentos ao longo da sua vida útil, bem como a sua rastreabilidade.
- Estudo da redução do uso de embalagens privilegiando a utilização de revestimentos ou películas edíveis com propriedades antioxidantes e antimicrobianas.
- Redução e valorização do desperdício através do estudo de soluções inovadoras de aproveitamento que permitam melhorar a eficiência dos processos produtivos e a redução do impacto ambiental.



CONCLUSÕES

- ✓ As atividades desenvolvidas no âmbito do projeto S4AGRO, em conjunto com empresas do setor agroalimentar permitiram já identificar algumas boas práticas de sustentabilidade em vigor, tais como o aproveitamento de subprodutos ou o escoamento de alguns produtos para outras indústrias de transformação.
- ✓ As recentes alterações nos padrões de consumo alimentar, fruto de um consumidor mais atento, que voltou a consumir mais nos mercados locais.
- ✓ Movimentos da sociedade como o *Unidos contra o Desperdício*, que congrega empresas e cidadãos, podem contribuir da forma significativa para esta causa.

Agradecimentos

Este trabalho foi realizado no âmbito do projeto S4Agro (PT2020, COMPETE2020/SIAC: 02/SIAC/2019, nº 046425), e suportado por Fundos Nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia no âmbito do Projeto UIDB/05183/2020.

