CISION

AgroNegócios Online

ID: 60807299

02-09-2015

Visitas diárias: 231
País: PT
Âmbito: Outros Assuntos
OCS: AgroNegócios Online

Frutas e legumes: ISA lança "Freshness Lab"

URL: http://www.agronegocios.eu/noticias/frutas-e-legumes-isa-lanca-freshness-lab/

O Instituto Superior de Agronomia (ISA) da Universidade de Lisboa colocou em funcionamento uma nova unidade de investigação de translação especializada nas cadeias de valor das frutas e dos legumes: o "Freshness Lab". Em comunicado, o ISA explica que o novo "Freshness Lab" potencia as competências do ISA na área do consumidor e da cadeia de abastecimento de frutas e legumes, com instalações especificamente concebidas para dar respostas aos desafios da frescura, do sabor, do valor nutricional e da segurança destes produtos . O "Freshness Lab" dispõe de uma sofisticada unidade piloto com as principais tecnologias pós-colheita, um completo laboratório de instrumentação especializado na análise da composição e das propriedades de frutas e legumes, um moderno laboratório de fisiologia e bioquímica da qualidade e sala de análise sensorial , acrescenta a nota. Para além da competência técnica e científica, a equipa do "Freshness Lab" tem experiência executiva em gestão de inovação no setor agroalimentar, a nível nacional e internacional. A sua rede internacional permite acesso aos melhores especialistas nos mais diversos produtos e problemas das cadeias de valor , informa o ISA. O "Freshness Lab" dispõe da mais completa e sofisticada instalação em Portugal concebida especificamente para compreender a frescura, o sabor, o valor nutricional e a segurança de fruta e legumes. As instalações piloto do "Freshness Lab" permitem estudos de "último quilómetro" entre a prateleira e o local de consumo e apoio a todas as operações logísticas a montante, desde o campo à prateleira. A aproximação ao consumidor e às suas necessidades de informação sobre a fruta e os legumes é um objetivo central do "Freshness Lab", cujas competências já são procuradas por empresas das várias etapas da cadeia de valor que querem satisfazer os clientes com fruta e legumes mais frescos, saborosos, nutritivos e seguros e reduzir as perdas e desperdícios evitáveis . Pera rocha: novo laboratório permite reduzir perdas de EUR40 milhões O ISA realça ainda a parceria com 14 empresas do setor da pera rocha para acolher e gerir uma unidade de pós-colheita dedicada a esta fruta, tratando-se de um reconhecimento por parte do setor frutícola na competência da equipa do "Freshness Lab" e na sua capacidade de aportar valor . Os trabalhos já em curso permitirão ao setor reduzir perdas estimadas em cerca de 40 milhões de euros, avançam. Situado no hub logístico do país, junto de portos, vias rodoviárias e ferroviárias, aeroporto, entrepostos comerciais dos grandes grupos de distribuição, prestadores de serviços especializados às empresas da cadeia de valor da fruta e legumes e próximo das principais regiões produtoras nacionais, o "Freshness Lab" assume a sua vocação de ajudar a valorizar a fruta e legumes portugueses em Portugal e no Mundo . Com este investimento, parcialmente apoiado por duas dezenas de parceiros empresariais, o ISA apoia o crescimento, a diferenciação e a criação de valor das frutas e legumes portugueses nos mercados nacionais e internacionais e esclarece os consumidores mais exigentes . Saiba mais sobre o "Freshness Lab" aqui.

02 Setembro 2015, quarta-feira

CISION

Frutas e Legumes Online

Visitas diárias: 116
País: PT
Âmbito: Regional
OCS: Frutas e Legumes Online

ID: 60805060

02-09-2015

Empresas de pêra Rocha investem na investigação pós-colheita

URL: http://www.flfrevista.pt/2015/09/empresas-de-pera-rocha-investem-na-investigacao-pos-colheita/

Set 02, 2015Destaque Home, Notícias O Instituto Superior de Agronomia (ISA) criou recentemente o Freshness Lab, uma nova unidade de investigação de translação especializada em frutas e legumes que inclui alguns recursos ou estruturas já existentes, mas agora totalmente focada na pós-colheita. A criação do Freshness Lab representou um investimento total de 600.00 euros, em equipamentos e instalações (nomeadamente um novo laboratório e instalações piloto para pós-colheita), suportado parcialmente pelas 14 empresas fundadoras da Unidade de Pós-colheita de pêra Rocha, em parte por empresas de tecnologia e em parte pelo ISA. Esta unidade entrou em funcionamento em Julho e, devido a um acordo de parceria estabelecido pelo ISA com 14 empresas do sector da pêra Rocha, vai contar com uma Unidade de Pós-colheita de Pêra Rocha, que trabalhará com as valências do Freshness Lab. A unidade já está operacional - os ensaios estavam a ser instalados no fim de Agosto - e vai seguir um programa de trabalho específico, que incide sobre três vertentes. A primeira linha de trabalho é o desenvolvimento de recomendações para conservação de pêra Rocha na melhor qualidade possível até ao Verão sem agentes químicos. A segunda linha consiste na compreensão das características da pêra Rocha. A terceira vertente incide sobre os protocolos de amadurecimento desta pêra para satisfação do consumidor. Segundo comunicado do ISA, os trabalhos já em curso permitirão ao sector reduzir perdas estimadas em cerca de 40 milhões de euros . O Freshness Lab dispõe da mais completa e sofisticada instalação em Portugal concebida especificamente para compreender a frescura, o sabor, o valor nutricional e a segurança de fruta e legumes , afirma o ISA em comunicado. As instalações piloto do Freshness Lab permitem estudos de "último quilómetro" entre a prateleira e o local de consumo e apoio a todas as operações logísticas a montante, desde o campo à prateleira. A estas instalações estão associados modernos laboratórios para explorar os fundamentos do sabor, da frescura e do valor nutricional das frutas e legumes e sala de análise sensorial para estudar a percepção do consumidor. Refere-se ainda que um objectivo central do Freshness Lab é a aproximação ao consumidor e às suas necessidades de informação sobre a fruta e os legumes e que esta unidade potencia as competências do ISA na área do consumidor e da cadeia de abastecimento de fruta e legumes . Previous PostForte queda na produção de Pêra Rocha Next PostKiwiberico quer crescer em Portugal Related articles

CISION

Diário Agrário Online

ID: 60811314

02-09-2015

Visitas diárias: 271
País: PT
Âmbito: Regional
OCS: Diário Agrário Online

Empresas de pêra Rocha investem na investigação pós-colheita

URL: http://diarioagrario.blogspot.pt/2015/09/empresas-de-pera-rocha-investem-na.html

Set 02, 2015Destaque Home, Notícias0Like O Instituto Superior de Agronomia (ISA) criou recentemente o Freshness Lab, uma nova unidade de investigação de translação especializada em frutas e legumes que inclui alguns recursos ou estruturas já existentes, mas agora totalmente focada na pós-colheita. A criação do Freshness Lab representou um investimento total de 600.00 euros, em equipamentos e instalações (nomeadamente um novo laboratório e instalações piloto para pós-colheita), suportado parcialmente pelas 14 empresas fundadoras da Unidade de Pós-colheita de pêra Rocha, em parte por empresas de tecnologia e em parte pelo ISA. Esta unidade entrou em funcionamento em Julho e, devido a um acordo de parceria estabelecido pelo ISA com 14 empresas do sector da pêra Rocha, vai contar com uma Unidade de Pós-colheita de Pêra Rocha, que trabalhará com as valências do Freshness Lab. A unidade já está operacional - os ensaios estavam a ser instalados no fim de Agosto - e vai seguir um programa de trabalho específico, que incide sobre três vertentes. A primeira linha de trabalho é o desenvolvimento de recomendações para conservação de pêra Rocha na melhor qualidade possível até ao Verão sem agentes químicos. A segunda linha consiste na compreensão das características da pêra Rocha. A terceira vertente incide sobre os protocolos de amadurecimento desta pêra para satisfação do consumidor. Segundo comunicado do ISA, os trabalhos já em curso permitirão ao sector reduzir perdas estimadas em cerca de 40 milhões de euros . O Freshness Lab dispõe da mais completa e sofisticada instalação em Portugal concebida especificamente para compreender a frescura, o sabor, o valor nutricional e a segurança de fruta e legumes , afirma o ISA em comunicado. As instalações piloto do Freshness Lab permitem estudos de "último quilómetro" entre a prateleira e o local de consumo e apoio a todas as operações logísticas a montante, desde o campo à prateleira. A estas instalações estão associados modernos laboratórios para explorar os fundamentos do sabor, da frescura e do valor nutricional das frutas e legumes e sala de análise sensorial para estudar a percepção do consumidor. Refere-se ainda que um objectivo central do Freshness Lab é a aproximação ao consumidor e às suas necessidades de informação sobre a fruta e os legumes e que esta unidade potencia as competências do ISA na área do consumidor e da cadeia de abastecimento de fruta e legumes . http://www.flfrevista.pt/2015/09/empresas-de-pera-rocha-investem-na-investigacao-pos-colheita/