



Peixe será examinado por dispositivo portátil e de baixo custo

Sensor criado no Porto vai avaliar frescura do peixe

Tecnologia. Dispositivo vai permitir reduzir a quantidade de pescado que é desperdiçado

Uma equipa do Instituto Superior de Engenharia do Porto (ISEP) está a desenvolver uma tecnologia rápida e de baixo custo para verificar a qualidade do peixe, o que permitirá reduzir o desperdício alimentar na indústria do pescado e prevenir problemas na saúde pública.

"Em Portugal, são desperdiçadas mais de 33 mil toneladas de peixe por ano", ou seja, "um quarto do que é capturado", lê-se numa nota do projeto FishBioSensing. Com a nova tecnologia, aplicável nas várias etapas da cadeia alimentar, o problema pode ser ultrapassado.

A maior parte do pescado desperdiçado "é transformado em farinhas para alimentação animal, perdendo valor monetário", afirmaram à Lusa as investigadoras Cristina Delerue-Matos e Maria João Ramalhosa, do Grupo de Reação e Análises Químicas-Rede de Química e Tecnologia (GRAQ-REQUIMTE) do ISEP.

Para combater esse desperdício, a equipa está a desenvolver um dispositivo eletroquímico "seletivo, sensível, descartável e de baixo custo", para avaliar a segurança e qualidade desses produtos. É um sensor, "portátil e de simples utilização", que produz um sinal elétrico proporcional à quantidade de histamina presente no peixe, considerada um dos seus principais parâmetros de qualidade. Como explicam as investigadoras, os "peixes frescos e de qualidade possuem baixos níveis de histamina, que au-

mentam à medida que o pescado perde frescura. Este composto apresenta riscos para a saúde e pode resultar em intoxicação e reações alérgicas".

Em laboratório, a monitorização da histamina requer vários equipamentos e técnicos especializados, o que torna o "processo muito moroso e com diversas e exigentes etapas". Mas se o peixe for analisado logo que entra na lota, notam as responsáveis, é possível avaliar a frescura numa fase inicial da cadeia de produção.

Este sistema permitirá disponibilizar informação sobre a conservação dos produtos e, consequentemente, diminuir a tendência de desperdício, "o que acontece constantemente, independentemente de o peixe ainda se encontrar em boas condições", indicam.

Na opinião das investigadoras, o projeto contribuirá também para uma maior consciencialização da qualidade do produto, evitando problemas na saúde pública.

A tecnologia em desenvolvimento poderá depois ser utilizada pelos laboratórios de controlo de qualidade, pelas indústrias alimentares, pelos distribuidores e pelas autoridades reguladoras.

No projeto, iniciado em junho de 2017 e que será concluído em 2019, participam igualmente a empresa WeDoTech, o Instituto Politécnico de Leiria e o Laboratório Ibérico Internacional de Nanotecnologia.