



## Iniciativas de Combate ao Desperdício Alimentar

Promoção e visibilidade de iniciativas em Portugal através do sítio da CNCDA  
[www.cncda.gov.pt](http://www.cncda.gov.pt)

Nome da iniciativa: <b>Solução estratégica e ambientalmente sustentável para reaproveitar e valorizar a maçã e pera não comercializável em fresco</b>	
Entidade responsável: <b>Cooperfrutas - Cooperativa de Produtores de Fruta e Produtos Hortícolas, CRL</b>	
Tipo de entidade: <b>Cooperativa</b>	Público-alvo: <b>Consumidores</b>
Região: <b>Alcobaça</b>	Âmbito de implementação: <b>Território nacional</b>
Ano de implementação: <b>2014</b>	Sítio da iniciativa: <a href="http://www.cooperfrutas.pt/">www.cooperfrutas.pt/</a>
Quantidade de desperdício de alimentos evitada: 5 toneladas	
	



## Descrição da Iniciativa

O desenvolvimento do produto e do conceito foi realizado em parceria com o INIAV, nomeadamente com a Unidade de Investigação de Tecnologia Alimentar, onde se procedeu ao desenvolvimento de diferentes formulações e de diferentes painéis sensoriais para aferir o potencial do produto perante o consumidor.

Produzidos com 100% de fruta sem adição de açúcar, os purés de fruta comercializados pela Cooperfrutas, CRL são uma ótima opção para o consumidor que não é apreciador de fruta fresca ou para o adepto de food service, comida pré-confecionada. São outra forma de consumir um produto nacional que tanto contribui para a saúde e bem-estar humano.

Por esta razão podem ser ingeridos de forma controlada por todos os consumidores, incluindo grupos de risco como, crianças, idosos, grávidas e diabéticos. Podem ser consumidos como acompanhamento de refeições, para a preparação de uma sobremesa, na confeção de bolos, tartes e crepes, na incorporação de outros produtos como néctares, gelados ou iogurtes ou para consumir diretamente.

Pelo facto dos purés de fruta serem de marca Cooperfrutas, que o mercado reconhece como um produto de qualidade, o produto ainda dispõe de dois selos muito importantes – Maçã de Alcobaça IGP e Pera Rocha DOP – promovendo desta forma a confiança pelo produto junto do consumidor final.

A Cooperfrutas, CRL encara este projeto como uma solução estratégica e ambientalmente sustentável uma vez que pretende reaproveitar e valorizar a quantidade de maçã e pera não comercializada em fresco, ou seja, a quantidade que fica no pomar e a que é separada na central por apresentar danos na epiderme e/ou não ter o calibre adequado. Atualmente esta fruta é vendida para a indústria a preços não competitivos, sendo que parte nem sequer é colhida dos pomares por não apresentar os requisitos mínimos de comercialização.

Este novo paradigma de aproveitamento de produtos sem valor de mercado é uma solução de futuro que poderá ser utilizada não só para a pera e a maçã, mas para outros frutos cuja problemática seja semelhante, sempre com vista à sustentabilidade do setor em questão. É assim um projeto que permite reduzir o desperdício alimentar através de um plano de redução e valorização de recursos muito bem definido.

Nota: Informação disponibilizada pela Cooperfrutas, CRL em julho de 2019