


Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>21282</b>
Título: <b>Apcor lança três estudos na área da investigação</b>					Temática: <b>Gestão/Economia/Negócios</b>	GRP: <b>1.9</b>
2006/12/19	<b>DIARIO ECONOMICO – PRINCIPAL</b>	Pág.20	Imagem: 1/1		Periodicidade: <b>Diaría</b>	Inv.: <b>1020.00</b>

**COLUNA DO SECTOR CORTICEIRO**


## Apcor lança três estudos na área da investigação

**Um dos objectivos é avaliar o impacto da rolha de cortiça nas propriedades biológicas do vinho tinto para a saúde, no contexto da prevenção das doenças cardiovasculares.**

A Associação Portuguesa de Cortiça (Apcor) vai apresentar, no dia 20 de Dezembro, no centro Multi-meios de Espinho, três estudos na área da investigação lançados no âmbito do projecto CorkAcção.

O primeiro estudo está a ser desenvolvido por INBIO-TEC - Instituto de Biotecnologia de Léon (Espanha) - e pretende desenvolver estratégias biotecnológicas quer na prevenção da contaminação, quer na redução dos níveis após contaminação por cloroanisóis. Ou seja, pretende o desenvolvimento de cepas fúngicas modificadas, dotadas com a capacidade de degradar clorofenóis e incapazes de formar cloroanisóis

### *Os projectos de investigação estão a ser desenvolvidos no âmbito do programa CorkAcção.*

em cortiça. Estas serão usadas como inóculos para crescer sobre as pranchas de cortiça e/ou rolhas - processo preventivo; e pesquisa de microorganismos com capacidade para degradar cloroanisóis, obtenção de preparações enzimáticas para tratar/lavar as rolhas - processo curativo.

Para aprofundar o conhecimento do envelhecimento dos vinhos engarrafados com cortiça, a Apcor está a executar um projecto com os Laboratoires Excell (França) no qual se tem em atenção que o tipo de evolução dos vinhos (reductiva ou oxidativa) não depende unicamente da permeabilidade do vedante ao oxigénio. A composição do vinho intervém igualmente. Efectivamente, a capacidade do vinho em evoluir de maneira reductiva é condicionada pela sua composição em substâncias antioxidantes naturais, susceptíveis de gerar compostos de enxofre. É, ainda, influenciada pelas condições de preparação e de engarrafamento e pelo sistema

de obturação. Neste trabalho, pretende-se estudar a influência da permeabilidade controlada de diferentes vedantes, na evolução do teor de certos compostos de enxofre voláteis (tiois e sulfuretos), característicos da evolução "reductiva" de diferentes vinhos brancos, incluindo a apreciação das modificações induzidas nos perfis organolépticos.

O terceiro estudo está a ser desenvolvido pelo BIO-CANT (Portugal) e baseia-se no facto de estudos epidemiológicos recentes terem revelado uma correlação inversa entre a ingestão moderada de vinho tinto e a diminuição do risco de doenças cardiovasculares. Este efeito tem sido atribuído principalmente ao seu elevado conteúdo em polifenóis. Os potenciais efeitos biológicos benéficos de um vinho, em particular no contexto da prevenção das doenças cardiovasculares dependem da sua composição em polifenóis e das suas concentrações relativas. De entre os vários factores, as condições do armazenamento e do envelhecimento condicionam de forma marcada tal composição. No vinho engarrafado, a tensão do oxigénio é um dos factores determinantes do potencial envelhecimento do vinho, e a difusão do oxigénio para este pode ser influenciada significativamente pelo tipo de rolha. Assim, neste projecto, pretende-se avaliar o impacto da rolha de cortiça versus vedante sintético, nas propriedades biológicas do vinho tinto relevantes para a saúde humana, no contexto da prevenção das doenças cardiovasculares.

A iniciativa de investigação do CorkAcção é parte integrante de um projecto integrado de intervenção no sector da cortiça e constituiu uma parceria entre a Apcor e o Instituto de Apoio às Pequenas e Médias Empresas (IAPMED), que teve início em Janeiro de 2004. O programa teve como objectivo global o reforço da competitividade da indústria portuguesa da cortiça e a consolidação deste sector no mundo. ■

**info@apcor.pt**