

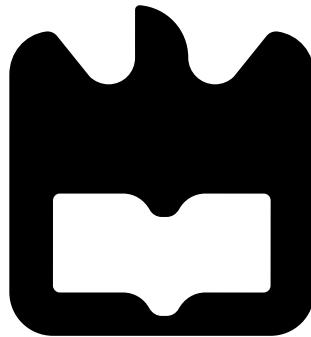


**Rui Pedro dos
Santos Oliveira**

**Plataforma de apoio a producao de salicornia na
Ria de Aveiro**

**Platform to support the cultivation of samphire in
Ria de Aveiro**

DOCUMENTO PROVISÓRIO





**Rui Pedro dos
Santos Oliveira**

**Plataforma de apoio a producao de salicornia na
Ria de Aveiro**

**Platform to support the cultivation of samphire in
Ria de Aveiro**

DOCUMENTO PROVISÓRIO



**Rui Pedro dos
Santos Oliveira**

**Plataforma de apoio a producao de salcicornia na
Ria de Aveiro**

**Platform to support the cultivation of samphire in
Ria de Aveiro**

Dissertação apresentada à Universidade de Aveiro para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Engenharia de Computadores e Telemática, realizada sob a orientação científica do Doutor Joaquim Manuel Henriques de Sousa Pinto, Professor Associado do Departamento de Eletrónica, Telecomunicações e Informática da Universidade de Aveiro e do Doutor José Alberto Gouveia Fonseca, Professor Associado do Departamento de Eletrónica, Telecomunicações e Informática da Universidade de Aveiro.

o júri / the jury

presidente / president

ABC

Professor Catedrático da Universidade de Aveiro (por delegação da Reitora da Universidade de Aveiro)

vogais / examiners committee

DEF

Professor Catedrático da Universidade de Aveiro (orientador)

GHI

Professor associado da Universidade J (co-orientador)

KLM

Professor Catedrático da Universidade N

**agradecimentos /
acknowledgements**

É com muito gosto que aproveito esta oportunidade para agradecer a todos os que me ajudaram durante este longos e penosos anos, cheios de altos e baixos (mais baixos que altos)...

Desejo também pedir desculpa a todos que tiveram de suportar o meu desinteresse pelas tarefas mundanas do dia-a-dia, ...

palavras chave

Cultivo da salicórnia, irrigação, sensores, atuadores, web, monitorização, atuação remota.

resumo

Nos dias que correm, é frequente um trabalho ser avaliado pela sua aparência em vez de o ser pelo seu conteúdo. Sendo assim, sem descurar este último, nesta tese descrevemos maneiras revolucionárias de transformar um documento sólido e austero num documento sólido e belo, capaz de fazer chorar de alegria (ou de inveja) qualquer leitor, mesmo quando este não percebe nada do que lá está escrito.

A exploração de novas descobertas na área da percepção visual, nomeadamente no que se refere à apreciação de obras de arte geniais, . . .

keywords

Cultivo da salicórnia, irrigação, sensores, atuadores, web, monitorização, atuação remota.

abstract

Nowadays, it is usual to evaluate a work . . .

Conteúdo

1	Introdução	1
1.1	Objetivos	2
1.2	Organização do documento	3
2	Salicórnia: caracterização, importância e cultivo	5
2.1	Características da planta	5
2.2	Importância da planta	6
2.2.1	Aplicações alimentares	7
2.2.2	Processo de secagem	7
2.2.3	Propriedades medicinais	7
2.2.4	Condições ideais de cultivo da salicórnia	7
2.2.5	Controlo	8
2.2.6	Monitorização	8
2.2.7	Importância do controlo	8
2.2.8	O cliente - Horta dos Peixinhos, Lda	8
3	Soluções para Internet of Things	9
3.1	Da tecnologia ao IoT	9
3.2	Comunicação	10
3.3	Produtos semelhantes	10
4	Soluções a ter em consideração	11
5	XXXXXXXXXXXX	13

6	Conclusão e trabalho futuro	15
6.1	Conclusão	15
6.2	Trabalho futuro	15
A	Untitled appendix #A	18
B	Untitled appendix #B	19

Lista de Figuras

1.1	Salicornia proveniente da ria de Aveiro	1
2.1	<i>Salicornia ramosissima</i> : a) na primavera e b) no outono (Fotografia por José M. G. Pereira)	6
2.2	Ciclo de vida da <i>Salicornia ramosissima</i>	6

Lista de Tabelas

Glossário

IoT	Internet of Things
WWW	World Wide Web

Introdução



Figura 1.1: Salicornia proveniente da ria de Aveiro

<http://eusougourmet.blogspot.pt/2011/09/compre-o-que-e-nosso-salicornia.html>

* O género salicornia inclui cerca de 117 espécies, sendo *Salicornia herbacea*, *Salicornia bigelovii*, *Salicornia europaea*, *Salicornia prostrata*, *Salicornia maritima* e *Salicornia virginica* aquelas com maior ocorrência. [1]

Os recursos naturais, nomeadamente, plantas, animais e minerais, são utilizados desde a antiguidade pelo ser humano, não apenas como fonte de alimentos mas também para o tratamento de diversas doenças [2]. Muitas das espécies que nascem em todo o mundo inicialmente são consideradas pragas, contudo e após alguns estudos intensivos à espécie são descobertas verdadeiras pérolas. Um exemplo disso é a salicornia.

A salicornia é a planta que iremos dar destaque durante este projeto. Esta planta é por vezes utilizada como substituta do sal marinho [3] e utilizada para os mais diversos fins. Iremos abordar alguns deles mais à frente.

A salicornia nasce e cresce naturalmente ao longo dos estuários e sapais (salinas) costeiras do Mediterrâneo [4].

Esta é uma planta suculenta adaptada a ambientes salinos (halófitas) que se desenvolve maioritariamente em ambientes aquários com elevado teor de sal.[]

Existem mais de de as mais comuns são:

Existem cerca de uma centena de espécies do género *Salicornia* L.[], as mais comuns encontram-se destacadas de seguida:

Salicornia virginica: é uma planta com flor e pode ser encontrada na região mediterrânica
Salicornia europaea: cresce em várias zonas de entre-marés salinas
Salicornia maritima: *Salicornia bigelovii*: *Salicornia perennis*: *Salicornia ramosissima*:

A evolução tecnológica é algo que sempre esteve presente na vida do ser humano desde os seus primórdios até aos dias atuais, sendo que se tem verificado um aumento desta relação com o humano e principalmente com o ritmo da própria evolução. As tecnologias, de uma maneira geral, são todas as invenções produzidas pelo homem, para aumentar a sua atividade no planeta e simplificar o modo de vida que quem o habita [1]. O conceito de “Internet das coisas” (do inglês “Internet of Things”, IoT) é fruto desta evolução tecnológica, já que permite a ligação dos mais diversos dispositivos eletrónicos à Internet.

1.1 Objetivos

Este trabalho tem como objetivo o desenvolvimento

- Criação de uma plataforma web que permita:
 - Disponibilizar a leitura dos mais diversos sensores de sensores (temperatura, salinidade...)
 - Permitir gerar alarmes de inundação, sendo estes enviados via SMS ou email para o cliente.
 - Atuar remotamente para drenagem de água em excesso existente nas leiras
 - Sistema de transmissão de vídeo disparada por eventos gerados pelos sensores
- Criação de uma aplicação móvel que permita receber alarmismos de situações anómalas.

1.2 Organização do documento

No Capítulo 2 apresenta-se

o projeto CAMBADA e identifica-se os pontos chave tanto do software como do hardware.

No Capítulo 3

No Capítulo 4 é....

Para finalizar, no Capítulo 5 apresentam-se conclusões sobre o trabalho desenvolvido e eventuais melhorias para o futuro.

Salicórnia: caracterização, importância e cultivo

A palavra salicórnia deriva do latim tardio *sal*, que significa sal, e *cornus* que significa corno. Etimologicamente a palavra salicórnia significa cornos salgados[2]. A espécie de salicórnia que irei abordar no decorrer desta dissertação é a única existente em Portugal designada por *Salicornia ramosissima* J. Woods (*S. ramosissima*)[3], uma espécie do género *Salicornia* L., pertencente à família das beterrabas denominada de *Chenopodiaceae* [4].

Nesta secção será apresentada a *Salicornia ramosissima* que impulsionará toda esta dissertação. Serão descritas as principais características desta planta, principais propriedades e as diferentes aplicações alimentares existentes no mercado.

2.1 Características da planta

A salicórnia é uma espécie halófito, ou seja adaptada a viver em ambientes com elevado teor salino[5], sendo uma das mais evoluídas da sua família. É uma planta anual de dimensão pequena, aparentemente sem folhas, ereta, os seus caules são carnudos e suculentos, simples e/ou extremamente ramificados, segmentados por articulações[6], geralmente com menos de 30 cm de altura[1].

A salicórnia é normalmente verde-escuro mas a sua ramagem torna-se verde-amarelado ou mesmo vermelho-púrpura no outono. A figura 2.1 ilustra a respetiva coloração na primavera

e no outono. Na Inglaterra, a salicórnia denomina-se como sendo *purple glasswort*, podendo ter origem nesta coloração característica. Em Portugal e Espanha é conhecida vulgarmente como erva-salada, sal verde e/ou espargos do mar[1].



Figura 2.1: *Salicornia ramosissima* : a) na primavera e b) no outono (Fotografia por José M. G. Pereira)

A *Salicornia ramosissima* desenvolve-se preferencialmente no litoral costeiro, em pântanos e sapais salgados ou em margens de salinas temporariamente alagadas. Encontra-se distribuída maioritariamente na parte oeste da Europa e a oeste da região do Mediterrâneo. Pode ser encontrada em todo o litoral da Península Ibérica, embora com menos frequência no Minho[6]. Em Portugal, é encontrada ao longo da costa, mais frequentemente nas margens dos canais da Ria de Aveiro e Ria Formosa, no Algarve[1].

Esta planta possui um ciclo de vida anual, sendo que cresce habitualmente entre março (início da sementeira) e novembro fechando assim o ciclo com produção de sementes. Entre maio e agosto decorre a colheita da planta[7] utilizada para os mais diversos fins. A figura 2.2 encontra-se esquematizado o ciclo de vida da *Salicornia ramosissima*.



Figura 2.2: Ciclo de vida da *Salicornia ramosissima*

2.2 Importância da planta

Uma das características que tornam esta planta tão popular são as suas elevadas propriedades nutricionais, nomeadamente a nível de minerais e vitaminas antioxidantes, como vitamina C e β -caroteno. (Ventura et al., 2011a)

Desde a descoberta da salicornai que esta é usada a nível culinário mas também no tratamento e prevenção de algumas doenças. Seguidamente iremos aprofundar cada uma dessas aplicações esclarecendo a sua relevância.

2.2.1 Aplicações alimentares

A Salicórnia seca e triturada, transforma-se numa especiaria – Sal Verde – podendo ser utilizada como tempero. O Sal Verde é mais vantajoso em relação ao sal comum, pois é rico em substâncias depurativas e diuréticas (Raposo et al., 2009).

2.2.2 Processo de secagem

A Salicórnia pode ser consumida crua ou cozinhada. Crua, pode acompanhar saladas ou batatas. Em conserva de vinagre pode acrescentar uma nota ácida a diversos pratos. Cozida em água durante cerca de 10 minutos pode depois ser salteada em manteiga.

Os caules carnudos deste vegetal são bastante requisitados para cozinhas gourmet, não só pelo seu sabor salgado, mas também pelo seu valor nutricional

Associada com frequência na confeção de peixe e marisco, conceituados chefs internacionais introduzem-na em pratos de carne, nomeadamente borrego.

2.2.3 Propriedades medicinais

que engloba diversas espécies com importantes aplicações na medicina tradicional, tais como tratamento de hipertensão, cefaleias e escorbuto,[7] diabetes, obesidade, cancro,[8,9] entre outras.

2.2.4 Condições ideias de cultivo da salicórnia

O crescimento da *S. ramosissima* é influenciado pela salinidade do meio. Um estudo realizado por Silva et al.[14] comprova que esta halófita apresenta um crescimento ótimo a salinidades baixas ou moderadas, em vez de salinidades elevadas, pelo que é considerada uma halófita não obrigatória. [8]

2.2.5 Controlo

2.2.6 Monitorização

Neste projeto, iremos considerar a produção de *Salicornia ramosissima* em cultura.

2.2.7 Importância do controlo

O crescimento da *S.* é influenciado pela salinidade do meio. Um estudo realizado por Silva et al.[14] comprova que esta halófita apresenta um crescimento ótimo a salinidades baixas ou moderadas, em vez de salinidades elevadas, pelo que é considerada uma halófita não obrigatória.

2.2.8 O cliente - Horta dos Peixinhos, Lda

Cultura e comercialização de *Salicornia*

A Horta dos Peixinhos, Lda tem NIF 513620699 e desenvolve a sua atividade com o CAE 03210 - Aquicultura em águas salgadas e salobras.

Soluções para Internet of Things

3.1 Da tecnologia ao IoT

Antes de descrever a importância e o conceito de Internet of Things (IoT), é necessário entender as diferenças entre os termos Internet e World Wide Web (WWW), que são usados indistintamente pela sociedade. A Internet é a camada ou rede física composta por switches, routers e outros equipamentos [3]. A sua principal função é transportar informações de um ponto para outro de forma rápida, confiável e segura. Por outro lado, a Web pertence à camada de aplicações que opera sobre a Internet cuja função é oferecer uma interface que transforme as informações que fluem pela Internet em algo útil. Ao longo do tempo, a Web passou e continua a passar por várias etapas evolucionárias, identificadas como:

- Web 1.0 – passado: esta primeira etapa foi inventada por Tim Berners Lee em 1989 [5]. Nesta fase surgiram os principais conceitos que conhecemos da Internet atual: Localizador Uniforme de Recursos (do inglês “Uniform Resource Locator”, URL), Linguagem de Marcação de Hipertexto (do inglês “HyperText Markup Language”, HTML) e Protocolo de Transferência de Hipertexto (do inglês “Hypertext Transfer Protocol”, HTTP). Ainda nesta primeira fase, mas mais tarde, em 1998 foi criado por Larry Page e Sergey Brin o Google que criou simplicidade nas pesquisas na Web [6].
- Web 2.0 – presente: a Web cresceu muito e muito rapidamente. A versão mais próxima da visão de Tim Berners Lee – colaborativa, usado como meio de interação, comunicação

global e elevado compartilhamento de informação.

- Web 3.0 – futuro: para o futuro prevê-se que os conteúdos online possam vir a estar organizados de forma semântica, muito mais personalizados para cada utilizador, sites, aplicações inteligentes e/ou publicidade baseada nas pesquisas e nos comportamentos.

O aparecimento do IoT foi extraordinariamente importante já que se trata da primeira evolução real da Internet, um salto que levará, no futuro, ao desenvolvimento de aplicações revolucionárias com potencial para melhorar significativamente a forma como a sociedade vive, aprende, trabalha e se diverte. O IoT já transformou a Internet em algo sensorial, através da medição de diferentes características, como por exemplo a temperatura, a pressão, as vibrações, a iluminação, a humidade, o stress, entre outras.

3.2 Comunicação

IoT

IoT

3.3 Produtos semelhantes

Soluções a ter em consideração

5

XXXXXXXXXXXX

Conclusão e trabalho futuro

6.1 Conclusão

6.2 Trabalho futuro

Bibliografia

- [1] V. Isca, A. Seca, D. Pinto, and A. Silva, *An overview of Salicornia genus: the phytochemical and pharmacological profile*, natural pr ed., V. Gupta, Ed. Daya Publishing House, New Delhi, 2014.
- [2] T. Davidson, *Chambers twentieth century dictionary*, W. & R. Ch, Ed., London, 1903.
- [3] João Silva, “Sal verde, National Geographic.” [Online]. Available: <https://nationalgeographic.sapo.pt/23-arquivo/as-nossas-historias/298-sal-verde> [Accessed: 2017-02-01]
- [4] S. Beer and O. Demina, “A new species of Salicornia (Chenopodiaceae) from European Russia,” pp. 253–257, 2005.
- [5] M. Ferri and N. Menezes, *Glossário Ilustrado de Botânica*, 1st ed., Livraria Nobel, Ed., Brasil, 1981.
- [6] M. H. A. Silva, “Aspectos morfológicos e ecofisiológicos de algumas halófitas do sapal da Ria de Aveiro,” Ph.D. dissertation, Universidade de Aveiro, 2000. [Online]. Available: <http://ria.ua.pt/handle/10773/925>
- [7] R. Pinto, “Expresso — A planta que é uma alternativa ao sal: antes era uma praga, agora é uma erva gourmet,” 2015. [Online]. Available: <http://bit.ly/1PR7KAG> [Accessed: 2017-02-01]
- [8] H. Silva, G. Caldeira, and H. Freitas, “Salicornia ramosissima population dynamics and tolerance of salinity,” *Ecological Research*, vol. 22, no. 1, pp. 125–134, 2007.



A

Untitled appendix #A

Write something here...

B

Untitled appendix #B

Write something here...

