

## FICHA DE PROJETO



|  |  |
|--|--|
| Acrónimo:  | Agrio et Emulsio   |
| Designação do projeto (PT/EN):   | Agrio et Emulsio - Desenvolvimento de Novos Produtos   |
| Código do projeto:   | POCI-01-0145-FEDER-023583  |
| Objetivo principal:  | Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação  |
| Entidade financiadora/Programa de financiamento:                       | COMPETE2020  |
| Região de intervenção:   | NUTS II  |
| Investimento Total Elegível:   | 141.174,31 €   |
| Custo total elegível (IPSantarém):                                     | 76.697,55 €  |
| Apoio financeiro da União Europeia:                                    | 65.192,92 €  |
| Apoio financeiro público nacional/regional:                            | 11.504,63 €  |
| Taxas de financiamento:  | 85,00 %  |
| Entidade beneficiária:   | Instituto Politécnico de Santarém  |
| Investigador Responsável:  | Maria Gabriela O. L. de Basto Lima   |
| Parceiros:   | TAGUSVALLEY;<br>INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGAÇÃO AGRÁRIA<br>E VETERINÁRIA, I.P.;<br>INSTITUTO POLITECNICO DE BEJA.   |
| Equipa:  | Cristina Laranjeira<br>Marília Henriques;<br>Paula Ruivo;<br>Helena Mira;<br>António Raimundo;<br>Ana Teresa Ribeiro;<br>Adelaide Oliveira.  |
| Data da aprovação:   | 13-07-2017   |
| Data de início:  | 18-09-2017   |
| Data da conclusão:   | 19-03-2020   |
| Domínio científico e subárea científica:                               | Ciências da Vida e da Saúde (Life and Health Sciences)   |
| Resumo (objetivos, atividades e resultados esperados) - em PT e/ou EN: | <p>O objetivo do projeto é conjugar tendências da nova cozinha, a alimentação saudável e tradições gastronómicas, valorizando as matérias-primas regionais, criando novos produtos, desenvolvendo processos inovadores, com potencial aplicação em restauração e na indústria alimentar.</p> <p>O projeto uma proposta inovadora, com potencial para envolvimento de jovens investigadores, dos estudantes em diversos ciclos de estudos (TeSP, licenciatura, mestrado) e impacto expectável na região, pois valoriza frutos, hortícolas, mel, plantas aromatizantes, bebidas zimbradas e vónicas, subprodutos lácteos, etc., tendo em conta parcerias com o tecido empresarial da região e valências do consórcio.</p> <p>Com as novas tecnologias, pretende-se contribuir para a sustentabilidade e diversificação da oferta, através de</p> |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>produtos sensorialmente mais complexos, diferenciadores, com novas funcionalidades, garantindo boas práticas de fabrico e segurança alimentar. Os protótipos possuem, em comum, inovação e conveniência: novos produtos, com longa vida útil e múltiplas aplicações alimentares, são alternativas para a preservação de matérias-primas caras/sazonais e valorização de excedentes/subprodutos.</p> <p>Pode contribuir para a criação de emprego qualificado, rejuvenescimento das instituições de ensino politécnico e estímulo ao investimento privado em IC&amp;DT, incluindo: transferência de tecnologia, patenteamento e licenciamento de propriedade industrial.</p> <p>A análise financeira preliminar, destaca a adaptabilidade das tecnologias e produtos à indústria atual, como ofertas viáveis, que se inserem no portfolio de produtos existente, contribuindo para a valorização e requalificação de produtos vinagreiros e emulsões alimentares, pela sua inserção nos mercados gourmet e de produtos diet e vegan. A procura destes nestes nichos de mercado, como fator de decisão de compra, faz acreditar no potencial de crescimento. Neste consórcio não há empresas beneficiárias, mas os outputs deste projeto têm como destinatários finais, empresas da região (indústria alimentar e restauração), que têm vindo a solicitar, à ESAS, colaboração técnica nas áreas de trabalho do projeto Agrio et Emulsio, o que alavancou a decisão, pela equipa proponente, em apresentar a presente candidatura.</p> <p>O projeto está dividido em 6 atividades:</p> <p>Atividade 1 – Tecnologia Agrio – Desenvolvimento de novos produtos vinagreiros.</p> <p>Atividade 2 – Tecnologia Emulsio – Desenvolvimento de novas emulsões alimentares.</p> <p>Atividade 3 – Qualidade e Segurança Alimentar.</p> <p>Atividade 4 – Definição da estratégia de marketing dos novos produtos e disseminação de resultados.</p> <p>Atividade 5 – Food Design &amp; Food Pairing.</p> <p>Atividade 6 – Técnicas de beneficiação e processos de conservação:</p> <p>Tarefa 1 – Separação por membrana e análise proximal;</p> <p>Tarefa 2 – Tecnologias de destilação e análise cromatográfica;</p> <p>Tarefa 3 – Aplicação de tecnologias de pré-tratamento tradicionais e emergentes e testes de vida útil.</p> |
| Link para página do projeto (outros Links): | <a href="http://newfoodnewtech.ipsantarem.pt/">http://newfoodnewtech.ipsantarem.pt/</a>  |
| Outras informações:                         |  |