

Cofinanciado por:



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014·2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa Investe nas Zonas Rurais



CATOLICA
ESCOLA SUPERIOR DE BIOTECNOLOGIA

PORTO

PROJETOS de I&D+I

TÍTULO

NATURE BIOACTIVE FOOD - DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E INGREDIENTES ALIMENTARES BIOATIVOS ATRAVÉS DE RECURSOS AGRÍCOLAS ENDÓGENOS PORTUGUESES PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

DESTAQUES

Identificação e conhecimento de compostos da flora endógena portuguesa para a produção de complementos bioativos e sensoriais para aplicação em contexto alimentar de base natural.

RESUMO

Os consumidores procuram cada vez mais alimentos saudáveis e naturais. Nos dias de hoje, o grau de exigência é tão elevado, que além de produtos saudáveis e clean label (sem aditivos), os consumidores solicitam produtos naturais em que consigam identificar os ingredientes e/ou reconhecer a sua origem. Outro requisito é que os produtos alimentares se adaptem às suas necessidades e/ou exigências e que confirmem benefícios adicionais em termos nutricionais e para a saúde (antioxidante, antihipertensivo, etc.).

Em resposta às necessidades dos consumidores produtos com ingredientes naturais à base de plantas e seus extratos têm surgido cada vez mais no mercado, principalmente em snacks e bebidas. A elevada aceitabilidade destes produtos tem gerado uma crescente investigação e inovação na área de ingredientes vegetais. Contudo, os ingredientes à base de plantas e dos seus extratos têm sido principalmente obtidos a partir de espécies não endógenas (ex.: ginseng e hibisco), não sendo exploradas fontes vegetais endógenas portuguesas como as frutas tradicionais (ex.: refugos ou fruta com calibre de maçã bravo de Esmolfe, cereja e o marmelo) e plantas aromáticas (ex.: rosmaninho e hortelã-menta). As espécies vegetais endógenas portuguesas apresentam uma composição nutricional e rica em compostos bioativos que tem vindo a ser explorada e comprovada cientificamente, mas que não tem sido devidamente valorizada no contexto do mercado alimentar.

A oportunidade identificada prende-se com a falta de valorização dos recursos agrofloretais endógenos portugueses, que são recursos importantes de propriedades bioativas e com perfis sensoriais novos e não existentes nos mercados atuais. O principal objetivo da presente iniciativa consiste no desenvolvimento de concentrados naturais para padrões de consumo saudável à base de extratos, ricos em propriedades bioativas e em novos perfis sensoriais, através da valorização de recursos agrofloretais à base de fruta de refugo ou de baixo calibre (1) maçã bravo de Esmolfe, (2) marmelo, (3) cereja Saco e plantas aromáticas como (4) hortelã-menta e (5) rosmaninho.

PALAVRAS CHAVE

Compostos Funcionais, Valorização de Subprodutos, Análise Sensorial, Produtos Endógenos, Bioprodutos.

ENTIDADE BENEFICIÁRIA

BLC3 - Campus de Tecnologia e Inovação.Trad. Lda.

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural

A Europa Investe nas Zonas Rurais



CATOLICA
ESCOLA SUPERIOR DE BIOTECNOLOGIA

PORTO

PROJETOS de I&D+I

ENTIDADE FINANCIADORA

Escola Superior de Biotecnologia - Universidade Católica Portuguesa Associação; Agritábua-Cooperativa Agrícola do Concelho de Tábua, C.R.L; I&TEC-CAPS; Voz da Natureza Lda; Instituto de Biologia Experimental e Tecnológica (iBET); Cooperativa Agrícola de Alfândega da Fé (CAAF)..

CUSTO TOTAL ELEGÍVEL

263 494,31 €

CUSTO ELEGÍVEL UCP

81 423,44 €

CÓDIGO DO PROJETO

PDR2020-101-031527

OBJETIVO PRINCIPAL

Melhoria da qualidade e segurança dos produtos alimentares

REGIÃO DE INTERVENÇÃO

Portugal

DATA DE APROVAÇÃO

27-07-2018

DATA DE INÍCIO

30-11-2016

DATA DE CONCLUSÃO

30/11/2021

APOIO FINANCEIRO DA UNIÃO EUROPEIA

FEDER: 172 186,24 €

UCP: 54 960,82 €

CONTACTO NA UCP-ESB

Manuela Pintado

mpintado@porto.ucp.pt

+351 22 558 0000

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural

A Europa Investe nas Zonas Rurais



CATÓLICA
ESCOLA SUPERIOR DE BIOTECNOLOGIA

PORTO

PROJETOS de I&D+I

MAIS INFORMAÇÕES

https://agro-inovacao.iniav.pt/images/Posters/ORADORES/horticultura-fruticultura/Nature_Bioactive_Foods.pdf