



FICHA DE PROJETO

Acrónimo:	<i>Agrio et Emulsio</i>
Designação do projeto (PT/EN):	<i>Agrio et Emulsio - Desenvolvimento de Novos Produtos</i>
Código do projeto:	POCI-01-0145-FEDER-023583
Objetivo principal:	Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação
Entidade financiadora/Programa de financiamento:	FEDER / POCI
Região de intervenção:	NUTS 2
Custo total elegível:	76.697,55 EUR
Apoio financeiro da União Europeia:	65.192,92 EUR
Apoio financeiro público nacional/regional:	11.504,63 EUR
Taxas de financiamento:	85%
Entidade beneficiária:	Instituto Politécnico de Santarém – ESAS (Coordenador do Projeto)
Investigador Responsável:	Maria Gabriela O. L. de Basto Lima
Parceiros:	<ul style="list-style-type: none"> • TAGUSVALLEY • INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGAÇÃO AGRÁRIA E VETERINÁRIA, I.P. • INSTITUTO POLITECNICO DE BEJA
Orçamento global elegível:	141.174,31 EUR
Equipa:	Maria Gabriela O. L. de Basto Lima Cristina Laranjeira Marília Henriques Paula Ruivo Helena Mira António Raimundo Ana Teresa Ribeiro 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:	O objetivo do projeto é conjugar tendências da nova cozinha, a alimentação saudável e tradições gastronómicas, valorizando as matérias-primas

	<p>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 vínicas, 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 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&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 actual, 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 <i>gourmet</i> e de produtos <i>diet</i> e <i>vegan</i>. A procura destes nestes nichos de mercado, como factor de decisão de compra, faz acreditar no potencial de crescimento. Neste consórcio não há empresas beneficiárias, mas os <i>outputs</i> deste projecto 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 projecto <i>Agrio et Emulsio</i>, o que alavancou a decisão, pela equipa proponente, em apresentar a presente candidatura.</p> <p>O projecto está dividido em 6 atividades:</p> <p>Atividade 1 – Tecnologia <i>Agrio</i> – Desenvolvimento de novos produtos vinagreiros.</p> <p>Atividade 2 – Tecnologia <i>Emulsio</i> –</p>
--	--

	<p>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 & Food Pairing.</p> <p>Atividade 6 – Técnicas de beneficiação e processos de conservação: Tarefa 1 – Separação por membrana e análise proximal; Tarefa 2 – Tecnologias de destilação e análise cromatográfica; Tarefa 3 – Aplicação de tecnologias de pré-tratamento tradicionais e emergentes e testes de vida útil.</p>
Link para página do projecto (outros Links):	http://newfoodnewtech.ipsantarem.pt/