

**Designação do projeto** | ValorNatural

**Código do projeto** | 24479

**Objetivo principal** | OT1 – Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação

**Região de intervenção** | Norte

**Entidade beneficiária** | TecPan – Tecnologia e Produtos para Pastelaria e Panificação, Lda., Novavet – Produtos Agro-Pecuários, Lda., Afonso, Lopes & Filhas, Lda., M. Ferreira & Filhas, Lda., Paralab – Equipamentos Industriais e de Laboratório, S.A., OWNYA / Vera Mata Soluções Perfumadas, Lda., Ponto Agrícola – Unipessoal, Lda., Arménio Adérito Vaz, Inegi – Instituto de Ciência e Inovação em Engenharia Mecânica e Engenharia Industrial, FEUP – Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto, IPB – Instituto de Soldadura e Qualidade, CAAF – Cooperativa Agrícola de Alfândega da Fé, CRL, Deifil Technology.

**Data de aprovação** | 10-05-2018

**Data de início** | 1-09-2018

**Data de conclusão** | 31-08-2021

**Custo total elegível** | 3.253.111,65€

**Apoio financeiro da União Europeia** | 2.506.560,76€

**Objetivo, atividades e resultados esperados/atingidos:**

No sentido de viabilizar a produção industrial de ingredientes naturais o projeto prevê o desenvolvimento de soluções que colmatem fragilidades da cadeia produtiva, nomeadamente: a) produção sustentada de fontes naturais ricas em compostos de interesse e a utilização de bio resíduos; b) otimização de metodologias de extração, procurando eficiência e facilidade de *scale-up*; c) desenvolvimento de equipamentos de extração/refinação versáteis e eficientes; d) desenvolvimento/aplicação de técnicas de estabilização para aumentar a durabilidade, compatibilidade no processamento e eficácia nos produtos finais; e) otimização de metodologias de incorporação em produtos alvo. O projeto abordará ainda aspetos ligados aos aromas e à conservação de matrizes naturais recorrendo a metodologias inovadoras. O projeto ValorNatural já marcou presença em dois eventos: na Qualifica 2019, que se realizou de 28 de janeiro a 3 de fevereiro, e na Alimentaria Horexpo Lisboa 2019, que se realizou de 24 a 26 de março. Nestes eventos foram apresentados os resultados obtidos à data, em particular no que diz respeito ao início da incorporação de extratos corantes em produtos de pastelaria/panificação, entre outros.

