

## Cofinanciado por:



**Tipologia do Projeto** | Sistema de Incentivos à Investigação e Desenvolvimento Tecnológico - Programas Mobilizadores

**Código do Projeto** | 24479

**Nome do Projeto** | ValorNatural: Valorização de recursos naturais através da extração de ingredientes de elevado valor acrescentado para aplicações na indústria alimentar

**Objetivo Principal** | Reforçar a Investigação, o Desenvolvimento Tecnológico e a Inovação

**Região de Intervenção** | Norte

**Entidades Beneficiárias** | TecPan – Tecnologia e Produtos para Pastelaria e Panificação, Lda., Novavet – Produtos Agro-Pecuários, Lda., Afonso, Lopes & C<sup>a</sup>, Lda., M. Ferreira & Filhas, Lda., Paralab – Equipamentos Industriais e de Laboratório, S.A., 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 Politécnico de Bragança, ISQ – Instituto de Soldadura e Qualidade, CAAF – Cooperativa Agrícola de Alfândega da Fé, CRL, CNCFS - Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos, Deifil Technology Lda.

**Data de Aprovação** | 10/05/2018

**Data de Início** | 01/09/2018

**Data de Conclusão** | 31/08/2021

**Custo Total Elegível** | €3.253.111,65

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

### **Objetivos:**

No sentido de viabilizar a produção industrial de ingredientes naturais, o projeto prevê o desenvolvimento de soluções que colmatem fragilidades da cadeia produtiva, nomeadamente: produção sustentada de fontes naturais ricas em compostos de interesse e a utilização de bio resíduos; otimização de metodologias de extração, procurando eficiência e facilidade de scale-up; desenvolvimento de equipamentos de extração/refinação versáteis e eficientes; 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.