

Custo Total  
**1 096 920,00 €**

Custo Elegível  
**1 096 920,00 €**

Apoio Financeiro  
da UE  
**842 718,47 €**

Cofinanciamento  
da UE  
**77 %**

## **INOVOlive - Inovação na cadeia de processamento da azeitona de mesa**

**Promotores: Adega Cooperativa de Freixo de  
Espada à Cinta; LOKI, IPB, MORE Colab**

---

O projeto INOVOlive pretende i) desenvolver um novo processo de fotobiomodulação a aplicar na fermentação natural da azeitona de mesa diminuindo o tempo de fermentação e rentabilizando a sua produção; ii) reduzir a carga microbiana das azeitonas, permitindo o acondicionamento numa salmoura com menor teor de sal mais adequado para a saúde contribuindo para uma dieta mais saudável; iii) reutilização da água de salmoura para o cultivo de salicórnia num sistema de hidroponia.

**Código da operação**

COMPETE2030-FEDER-01201300