



Designação do projeto | ValorNatural – Valorização de Recursos Naturais através da Extração de Ingredientes de Elevado Valor Acrescentado para Aplicações na Indústria Alimentar.

Código do projeto | 24479

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

Região de intervenção | Norte

Entidades beneficiárias |

TecPan – Tecnologia e Produtos para Pastelaria e Panificação, Lda.	Inegi – Instituto de Ciência e Inovação em Engenharia Mecânica e Engenharia Industrial
Novavet – Produtos Agro-Pecuários, Lda.	FEUP – Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto
Afonso, Lopes & C ^a ., Lda.	IPB – Instituto Politécnico de Bragança
M. Ferreira & Filhas, Lda.	CNCFS – Centro Nacional de Competências de Frutos Secos
Paralab – Equipamentos Industriais e de Laboratório, S.A.	ISQ – Instituto de Soldadura e Qualidade
OWNYA/ Vera Mata Soluções Perfumadas, Lda.	CAAF – Cooperativa Agrícola de Alfândega da Fé, CRL
Ponto Agrícola – Unipessoal, Lda.	Earth Essences Lda.
Arménio Adérito Vaz	

Data de aprovação | 10/05/2018

Data de início | 1/09/2018

Data de conclusão | 31/08/2021

Investimento total elegível | 3.253.111,65 €

Apoio financeiro da União Europeia | 2.506.560,76 €

Objetivos, atividades e resultados esperados

O uso de aditivos é uma prática comum no setor alimentar para aumentar o seu tempo de vida útil e/ou tornar os produtos mais apelativos. A utilização de aditivos sintéticos está no entanto cada vez mais limitada. Para 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. A estrutura de trabalho é a seguinte: PPS1. Gestão de Projeto, PPS3. Corantes Naturais, PPS4. Aromas Naturais e modelos de Aromas, PPS5. Bioativos Naturais, PPS6. Inovação em processos de extração, refinação e técnicas de conservação, PPS8. Disseminação de informação e exploração de resultados.