

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA  
Fundo Europeu  
de Desenvolvimento Regional

**Designação do projeto** | MicoBioExtract: Valorização integral de subprodutos resultantes da produção de cogumelos em bioextractos: melhoria da qualidade, segurança e otimização do metabolismo económico da cadeia de produção

**Código do projeto** | POCI-01-0247-FEDER- 033939

**Objetivo principal** | Desenvolvimento de novos conservantes, extratos bioativos e revestimentos alimentares, segundo o conceito de Economia Circular para o “ZeroWaste” através da valorização dos excedentes, subprodutos e refugos da produção de cogumelos

**Entidade beneficiária** | Voz da Natureza, Lda

**Entidades parceiras** | Associação Blc3 - Campus De Tecnologia E Inovação; Universidade Católica Portuguesa; Instituto Politécnico de Bragança

**Data de aprovação** | 02-05-2018

**Data de início** | 30-06-2018

**Data de conclusão** | 29-06-2021

**Custo total elegível** | 472,314,50 €

**Apoio financeiro da União Europeia** | FEDER – 350.533,57 €

## Objetivos

O projeto MicoBioExtract tem os seguintes objetivos:

- 1) Valorização dos subprodutos e refugos da produção de cogumelos nativos em sistemas fechados, utilizando recursos lenho celulósicos existentes na Região Interior Centro e Norte;
- 2) Aplicação dos conservantes naturais desenvolvidos em revestimentos alimentares (desenvolvimento de novos revestimentos e aplicação em revestimentos já existentes), para otimização do processo de conservação de alimentos muito perecíveis, tais como os cogumelos;
- 3) Desenvolver conservantes naturais de origem micológica, a partir de técnicas de extração verdes (green chemistry) com atividade antioxidante e antimicrobiana para melhoria da conservação dos cogumelos produzidos;
- 4) Otimização dos processos de obtenção de extratos, maioritariamente compostos por polissacarídeos, para aplicação como conservantes naturais e bioativos;
- 5) Estudo da viabilidade de novas aplicações dos extratos bioativos desenvolvidos como aditivos nutracêuticos - desenvolvimento de novos segmentos de mercado;
- 6) Avaliação dos produtos desenvolvidos – revestimentos alimentares e conservantes naturais, e aceitabilidade por parte do mercado nacional e internacional; e
- 7) Análise da estratégia para a comercialização dos produtos gerados nos mercados interno e externos.

## Resultados Esperados

O projeto MicoBioExtract permitirá ao consórcio no final do projeto:

- i) A implementação de uma nova cadeia de valor para os excedentes, subprodutos e refugos da produção de cogumelos;
- ii) A criação de dois grupos de produtos:
  - a) A curto prazo: conservantes naturais e revestimentos alimentares;
  - b) A médio longo prazo: avaliação do potencial dos extratos bioativos como nutracêuticos;
- iii) A criação de conservantes naturais e revestimentos alimentares para aplicação em múltiplos produtos e sua integração na indústria alimentar: conservação e transformação, com orientação para o sector *gourmet* e exportação;
- iv) Desenvolvimento de vários ingredientes bioativos para o setor nutracêutico;
- v) Otimização do produto final (exemplo: cogumelos frescos) ao nível da conservação e estabilidade das suas propriedades bioativas através da aplicação de conservantes naturais e/ou revestimentos alimentares;
- vi) Aplicação de revestimentos comestíveis enriquecidos nos componentes bioativos extraídos em combinação com outras tecnologias de conservação, tais como a desidratação dos cogumelos e subprodutos.