

Cofinanciado



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

AgetEm

Designação do Projeto:

AgetEm: Agrio et Emulsio - Desenvolvimento de Novos Produtos

Código do Projeto: LISBOA-01-0145-FEDER-023583

Objetivo Principal OT 1 - Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação.

Sumário:

Aliando tendências da Nova Cozinha, preocupações com a alimentação na saúde e tradições gastronómicas (do Ribatejo/Oeste), localização privilegiada da ESAS no Ribatejo, com características técnicas e o potencial de harmonização das matrizes (vinagre e emulsões inversa água/óleo), este projecto propõe o desenvolvimento de novos produtos adaptáveis à indústria e restauração, que valorizem matérias-primas regionais com potencial de aplicação e processos inovadores, criando nobreza e valor. O projecto, iniciado (2009) e com protótipos finais desenvolvidos - com a participação de estudantes desde a génese - apresenta uma proposta inovadora, com potencial para envolvimento de jovens investigadores, dos estudantes em diversos ciclos de estudos (TeSP, licenciatura, mestrado) e impacto expectável na região, pois valoriza frutos, hortícolas, mel, plantas aromatizantes, bebidas zimbadas e vínicas, subprodutos lácteos, tendo em conta parcerias com o tecido empresarial da região e valências do consórcio. Pode contribuir para a criação de emprego qualificado, rejuvenescimento das instituições politécnicas e estímulo ao investimento privado em IC&DT, incluindo: transferência de tecnologia, patenteamento/licenciamento de propriedade industrial. Com as novas tecnologias, pretende-se contribuir para a sustentabilidade e diversificação da oferta, através de produtos sensorialmente mais complexos, diferenciadores, com novas funcionalidades, garantindo boas práticas de fabrico e segurança alimentar. Os protótipos possuem, em comum, inovação e conveniência: novos produtos, com longa vida útil e múltiplas aplicações alimentares, são alternativas para a preservação de matérias-primas caras/sazonais e valorização de excedentes/subprodutos. A análise financeira preliminar, destaca a adaptabilidade das tecnologias e produtos à indústria actual, como ofertas viáveis, que se inserem no portfolio de produtos existente, contribuindo para a valorização e requalificação de produtos vinagreiros e emulsões alimentares, pela sua inserção nos mercados gourmet e de produtos *diet*, *vegan* ou *veggie*. A procura destes nestes nichos de mercado, como factor de decisão de compra, faz acreditar no potencial de crescimento. A tecnologia e métodos divide-se em prototipagem fermentativa e não fermentativa. Para vinagres especiais, os substratos alcoólicos serão submetidos a fermentação acética, por processos clássicos em cultura superficial. Para produtos vinagreiros compostos e emulsões alimentares, aplicam-se métodos e técnicas não fermentativas, adequando um conjunto variável de operações tecnológicas, função do(s) tipo(s) de protótipo(s) a desenvolver: aromatização/especiação, extracção, destilação, edulcoração, salga, conservação ácida, *blending*, aditivação, gelificação, emulsificação, tratamento térmico, tratamento por alta pressão (HPP), separação por membranas, outras. Nos ensaios de processo, articulam-se ensaios tecnológicos, analíticos (físico-químicos, microbiológicos) e sensoriais.

Região de Intervenção: Lisboa

Instituição Proponente: Instituto Politécnico Santarém.

Instituições Participantes: Instituto Politécnico de Beja, Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, i.p, Agusvalley - Associação para a Promoção e Desenvolvimento do Tecnopólo do Vale do Tejo, Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

Investigador Responsável (IR): Maria Gabriela de Oliveira Lima Basto de Lima | maria.lima@esa.ipsantarem.pt

Equipa: Cristina Laranjeira, Marília Henriques, António Raimundo, Ana Ribeiro, Helena Mira, Paula Ruivo, Adelaide Oliveira, Antónia Teresa Zorro Nobre Macedo, Maria João Barata de Carvalho, Joana Julia Freixo Grácio, Marco António Ricardo Alves, Carlos Fernando Santiago Neto Brandão, Nelson Ferreira Félix, Ilda Maria Justino Caldeira, Sara Maria de Almeida Lopes Canas.

Data de Aprovação: 13/07/2017

Data de Início: 18/09/2017

Data de Conclusão: 19/03/2019

Custo Total Elegível: 76.697,55€

Apoio financeiro da União Europeia | FEDER: 65.192,92€