

Cofinanciado por:



Designação do Projeto | FermentedVegAlgae - Desenvolvimento de produtos fermentados inovadores a partir de algas e vegetais

Número do Projeto | 47079

Tipologia da Operação | Sistema de Incentivos à Investigação e Desenvolvimento Tecnológico (SI I&DT) – Programas em Co-Promoção

Códigos da Operação | POCI-01-0247-FEDER-047079

LISBOA-01-0247-FEDER-047079

Objetivo temático | OT 1 - Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação

Região de Intervenção | Lisboa, Alentejo

Promotor Líder | Mendes Gonçalves, S.A.

Copromotores | SONAE MC – Serviços Partilhados, S.A.; ISA - INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA;

Data de aprovação | 01-04-2021

Data de início | 01-01-2021

Data de conclusão | 30.06.2023

Investimento total elegível | 785.123,89 euros

Apoio financeiro da União Europeia através do FEDER | 443.616,36 euros

Programa financiador | Programa Operacional Competitividade e Internacionalização; Programa Operacional Regional de Lisboa

Site do projeto: <https://www.fermentedvegalgae.pt/>

Breve Descrição do Projeto | O projeto FermentedVegAlgae surge no contexto das novas tendências de consumo, tanto a nível nacional como europeu. Na atualidade, os consumidores procuram cada vez mais produtos e alimentos inovadores, particularmente com os seguintes atributos: (i) atributos sensoriais, (ii) atributos de qualidade e segurança alimentares, (iii) atributos de saúde, (iv) atributos emocionais, (v) atributos de processamento baixo, (vi) atributos de sustentabilidade ambiental e social e (vi) atributos de handling. Os alimentos de origem vegetal enquadram-se nestes moldes, pois são constantemente reconhecidos como essenciais numa dieta equilibrada, pelas suas características e propriedades benéficas para a saúde, pela sua variedade de cores, sabores e texturas.

Aliando todos os atributos referidos, as matérias-primas eleitas são hortofrutícolas (vegetais terrestres), já bem reconhecidos pela comunidade científica e integrados no mercado, e as macroalgas (vegetais marinhos), que

emergem como matérias-primas com características/propriedades interessantes para a promoção de saúde, cada vez mais integradas na dieta, de interesse económico para o mercado e pelas vantagens de produção que oferece a nível da sustentabilidade. Além do mais, ambas as matérias-primas podem ser obtidas a nível nacional, através das empresas copromotoras (MG e SONAE), pretendendo-se recorrer a produtores nacionais e evitar o desperdício alimentar.

Neste sentido, objetivos globais do projeto são:

1. A criação de 3 gamas de produtos alimentares, de baixo processamento e com baixo teor de sal, a partir de (a) vegetais fermentados, (b) macroalgas fermentadas e (c) mistura de vegetais e macroalgas fermentados.

2. Seguimento de um processo de produção semelhante àquele aplicado na produção de chucrute ou *sauerkraut* e com base na fermentação por bactérias ácido-lácticas (BAL).

3. Obtenção de produtos sensorialmente apelativos, inovadores, ricos em nutrientes, promotores de saúde e bem-estar, clean label, com tempo de vida alargado, sustentáveis e enquadrados na dieta mediterrânica. O presente projeto visa utilizar hortofrutícolas (usando desperdícios e hortofrutícolas com pequenos defeitos para o consumo em fresco) e macroalgas portuguesas (nutricionalmente ricas e abundantes, mas subaproveitadas para consumo humano), para produzir alimentos fermentados de baixo grau de processamento e com menor teor de sal:

(i) hortofrutícolas fermentados

(ii) macroalgas fermentadas

(iii) uma combinação de hortofrutícolas e macroalgas fermentadas, que possam contribuir para um incremento do consumo de vegetais e sejam sensorialmente apelativos, inovadores, nutritivos, promotores de saúde e bem-estar, produzidos de uma forma ambientalmente sustentável e que respeitem/promovam padrões alimentares da dieta mediterrânica.

Os produtos a desenvolver irão contribuir para aumentar o consumo de hortofrutícolas, com vantagens claras para a saúde e para a sustentabilidade ambiental, permitindo às empresas MENDES GONÇALVES e SONAE MC alargarem o seu portfólio de produtos e consolidar a sua atividade e penetração em novos mercados, designadamente, os internacionais, onde já marcam forte presença.

Principais Resultados Alcançados |

Obtiveram-se 10 produtos sensorialmente apelativos, inovadores, ricos em nutrientes, promotores de saúde e bem-estar, clean label, com tempo de vida alargado, sustentáveis e enquadrados na dieta mediterrânica.

(i) 4 produtos obtidos a partir de hortofrutícolas (usando desperdícios e hortofrutícolas com pequenos defeitos para o consumo em fresco, nomeadamente Couve branca e couve rouxa) com baixo grau de processamento e com menor teor de sal 1%

(ii) 4 produtos obtidos a partir de macroalgas portuguesas (*Palmaria palmata* e *Alaria esculenta* com duas granulometrias distintas) com baixo grau de processamento e com menor teor de sal 0,5%

(iii) 3 produtos obtidos a partir de uma combinação de couve branca e macroalgas fermentadas (*Ulva rigida*, *Palmaria palmata* e *Alaria esculenta*) com baixo grau de processamento e com menor teor de sal 0,5-1%.

Os produtos foram caracterizados quer do ponto de vista nutricional quer sensorial, realçando-se em particular, e em todos os casos, um aumento do seu potencial anti-oxidante face às ofertas de vegetais fermentados existentes no mercado e um aumento significativo do teor proteico superior a 80% face ao padrão.