



**Designação do projeto:**

GreenTASTE – Development of new food products based on unripened industrial tomatoes.

**Código do projeto:**

PDR2020-101-031501\_Parceria n.o - 59 / Iniciativa nº - 101

**Objetivo principal:**

Valorizar o tomate verde que fica nos campos de cultivo, após a colheita mecânica, através da produção de um produto alimentar intermédio que, servirá de base para o desenvolvimento industrial de novos molhos e temperos.

**Região de Intervenção:**

Região do Ribatejo

Região de Lisboa

**Entidade beneficiária:**

Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa

**Proponente:**

CCTI Centro de Competências para o Tomate Industria Associação para a Investigação, Desenvolvimento e Inovação no Setor.

**Outros parceiros:**

- Fruto Maior, Organização de Produtores Hortofrutícolas Lda.
- Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P.
- Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa
- TOMATERRA – Organização de Produtores de Tomate CRL
- ITALAGRO – Indústria de Transformação de Produtos Alimentares, S.A.

- Memória Silvestre, Lda.
- Sociedade Agro-Pecuária do Vale da Adega S.A.
- Sociedade Agrícola Ortigão Costa, Lda.
- SOLUZER – Sociedade Agrícola, Lda.
- Codedesign Lda. (ex-Espiralpixel Lda)

**Data de aprovação:**

13-09-2017

**Data de início:**

02-01-2017

**Data de conclusão:**

31-12-2021

**Custo total elegível ISA:**

90.125,05 € (ISA/ULisboa)

**Apoio financeiro da União Europeia:**

FEADER – 67.593,79 € (ISA/ULisboa)

**Site do projeto:**

<https://greentaste.pt/>

**Objetivos:**

- Criação de conhecimento para definir e estabilizar a produção industrial de uma nova base alimentar, com potencial para a indústria de molhos e temperos;
- Otimização de recursos e contribuição para a mitigação da escassez de alimentos;
- Desenvolvimento de novos produtos alimentares com características funcionais e/ou nutracêuticas;
- Disponibilização no mercado de novos produtos de valor diferenciado, que podem representar mais-valias para os produtores nacionais de tomate e para a indústria agroalimentar.

**Resultados:**

- Criar um novo produto alimentar, conseguido a partir da fermentação de tomate-indústria não amadurecido.

- Permitir a criação de uma nova gama de produtos nas indústrias de molhos e temperos, a partir desta nova base.
- Verificar o valor probiótico do fermentado conseguido, visando a promoção do valor na promoção da saúde dos produtos finais.
- Conseguir uma nova fonte de rendimento para os produtores agrícolas, dando viabilidade económica ao tomate rejeitado pelo seu grau de maturação
- Anular o desperdício energético de produzir tomate que é industrialmente rejeitado.
- Caracterizar o mercado internacional de molhos e temperos, verificando a possibilidade de conseguir vantagens competitivas nacionais para acompanhar as tendências previstas.
- Viabilizar o aumento de produção de tomate-indústria maduro (em valores absolutos), pela deslocação do ótimo económico para níveis de produção mais altos.

**Equipa ISA:**

Anabela Raymundo – Coordenadora do projeto

Isabel Sousa – Investigadora

Catarina Prista – Investigadora

Mariana Mota – Investigadora

Rafaela Santos – Bolseira de Investigação