

Designação do Projeto: Nature Bioative Food

Código do Projeto: PDR2020-101-031527

Objetivo principal: Desenvolver concentrados naturais para padrões de consumo saudável à base de extratos, ricos em propriedades bioativas e com novos perfis sensoriais, através da valorização de recursos agroflorestais à base de fruta de refugo ou de baixo calibre (1) maçã 'Bravo de Esmolfe', (2) marmelo, (3) cereja 'Cova da Beira' e plantas aromáticas como (4) *Lavandula pedunculata* e (5) *Mentha suaveolens*.

Região de Intervenção: Centro

Entidade beneficiária: ASSOCIAÇÃO BLC3 - CAMPUS DE TECNOLOGIA E INOVAÇÃO (Parceiro)

Parceiros:

- I & TEC-CAPS - INNOVATION & TECHNOLOGY ENCAPSULATION SOLUTIONS, LDA (Líder)
- COOPERATIVA AGRÍCOLA DE ALFÂNDEGA DA FÉ CRL (Parceiro)
- FREDERICO MANUEL DE OLIVEIRA CARVALHAO (Parceiro)
- INSTITUTO DE BIOLOGIA EXPERIMENTAL E TECNOLÓGICA-IBET (Parceiro)
- VOZ DA NATUREZA LDA (Parceiro)
- UNIVERSIDADE CATÓLICA PORTUGUESA (Parceiro)
- AGRITÁBUA-COOPERATIVA AGRÍCOLA DO CONCELHO DE TÁBUA, C.R.L (Parceiro)

Data de aprovação: 13/09/2017

Data de início: 01/10/2017

Data de conclusão: 31/12/2022

Custo Total Elegível: 67.791,49€

Apoio financeiro da União Europeia: 43.217,08€

Apoio financeiro público nacional: 7.626,54€

Resultados esperados/obtidos:

- Otimização do processo de extração para obtenção de extratos com atividade biológica melhorada a partir de recursos vegetais endógenos para aplicação alimentar;
- Avaliação da bioatividade dos extratos obtidos através de ensaios químicos, enzimáticos e celulares;
- Desenvolvimento de concentrados funcionais com os extratos que revelaram melhor rendimento e maior potencial bioativo;
- Avaliação da bioatividade dos concentrados funcionais para verificar se existiram perdas de propriedades dos extratos durante o processo de formulação, assim como, estudo de estabilidade dos mesmos; e
- Avaliação da aceitação deste produto desenvolvido no mercado, mediante a realização da prova de conceito e análise sensorial.