

Designação do projeto | Agrio et Emulsio - Desenvolvimento de Novos Produtos

Código do projeto | POCI-01-0145-FEDER-023583

Objetivo principal | Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação

Região de intervenção | NUTS 2

Entidade beneficiária | Instituto Politécnico de Santarém

Data de aprovação | 13-07-2017

Data de início | 18-09-2017

Data de conclusão | 19-03-2019

Custo total elegível | 76.697,55 EUR

Apoio financeiro da União Europeia | FEDER – 65.192,92 EUR

Aliando tendências da Nova Cozinha, preocupações com a alimentação na saúde e tradições gastronómicas (do Ribatejo/Oeste), localização privilegiada da ESAS no Ribatejo - principal pólo vinagreiro e de emulsões alimentares do país - com as características técnicas e o potencial de harmonização destas matrizes (vinagre e emulsões inversas água/óleo), este projecto propõe o desenvolvimento de novos produtos adaptáveis à indústria (incluindo restauração), que valorizem matérias-primas regionais com potencial de aplicação e processos inovadores, criando nobreza e valor. O projecto, já 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 zimbradas e vnicas, subprodutos lácteos, etc., 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 de ensino politécnico e estímulo ao investimento privado em IC&DT, incluindo: transferência de tecnologia, patenteamento e 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 veggy. A procura destes nestes nichos de mercado, como factor de decisão de compra, faz acreditar no potencial de crescimento. Neste consórcio não há empresas beneficiárias, mas os outputs deste projecto têm como destinatários finais, empresas da região (indústria alimentar e restauração), que têm vindo a solicitar, à ESAS, colaboração técnica nas áreas de trabalho do projecto Agrio et Emulsio, o que alavancou a decisão, pela equipa proponente, em apresentar a presente candidatura. As empresas: VGT-Portugal (Alpiarça); MVPGin, Bebidas e Produtos Alimentares, Lda (Santarém); chef Rodrigo Castello (restaurante Taberna Ò Balcão, Santarém) e Bee Iellow, Lda (Santarém), possuem elegibilidade neste projecto.