

Cofinanciado por:



#### Dados do projeto

Identificação do projeto	<b>BagaConValor</b> - Criação de valor no processo tecnológico de produção de sumo concentrado de baga de sabugueiro
Código do projeto	POCI-01-0247-FEDER-033558
Data de início	01/05/2018
Data de conclusão	30/04/2021
Investimento global	751.384,67€
Investimento global-IPV	154.633,46€
Incentivo financeiro	523.801,05€
Incentivo financeiro –IPV	115.975,09€
Copromotores	Indumape-Industrialização de fruta Régiefutas-Cooperativa Agrícola de Interesse Público Távora-Varosa Universidade de Aveiro Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro Instituto Politécnico de Viseu

#### Síntese do projeto

Objetivos	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Desenvolvimento de metodologias de conservação do mosto de sabugueiro adaptadas ao processamento de sumos concentrados.</li><li>2. Otimização do processo de produção de sumo concentrado de baga de sabugueiro, intervindo no processo de enzimação e/ou ultrafiltração, pasteurização e enchimento assético em bidons, permitindo aumentar a sua conservação e manutenção das qualidades do produto sem necessidade de sistemas de frio.</li><li>3. Liquefação enzimática total ou parcial das películas e retentato para aumento do teor de açúcar dos sumos.</li><li>4. Valorização dos subprodutos resultantes da produção do sumo concentrado para produção de novos materiais com propriedades melhoradas.</li><li>5. Qualificação dos compostos voláteis da baga de sabugueiro com vista à sua possível valorização comercial.</li></ol>
Atividades	<p>Avaliação microbiológica e caracterização do potencial antioxidante e de cor de produtos da Indumape.</p> <p>Promoção e divulgação do projeto através de ações de disseminação de resultados, publicações técnicas/científicas, participação em conferências e seminários, teses de mestrado e doutoramento, ações em feiras/exposições e difusão <i>web</i>.</p> <p>O acompanhamento técnico e financeiro do projeto e a comunicação com as entidades responsáveis pela análise e gestão da candidatura/projeto.</p>
Resultados esperados	<p>Mostos com estabilidade microbiana adequada à produção de sumos concentrados de qualidade e estabilidade sem necessidade de sistemas de frio para conservação.</p> <p>Sumos concentrados com parâmetros microbiológicos satisfatórios ou aceitáveis em termos de segurança alimentar.</p> <p>Sumos concentrados pasteurizados e armazenados à temperatura ambiente e em condições de embalagem que assegurem a qualidade microbiológica do sumo durante o tempo de vida pretendido pela Indumape para comercialização em mercados externos.</p>

	<p>Identificação de compostos fenólicos e seu potencial antioxidante e de cor em sumos concentrados de baga de sabugueiro.</p> <p>As ações de disseminação de resultados do projeto serão organizadas em formato de seminário/colóquio para divulgação de resultados e troca de experiências e partilha de conhecimento a decorrer previsivelmente em fevereiro 2020 e março de 2021. O público alvo previsto para estas ações são as empresas, os produtores de baga/ associações de produtores, as entidades SCT, estudantes dos Politécnicos e Universidades e associações de desenvolvimento local.</p> <p>Outra ações planeadas contemplam a participação da Indumape em duas feiras de especialidade: Alimentaria e Vitafoods.</p> <p>Os resultados do projeto serão ainda alvo de publicações técnicas/científicas, participação em conferências e seminários, teses de mestrado.</p>
Galeria de fotos/vídeos do projeto	