

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu
dos Assuntos Marítimos
e das Pescas

DESIGNAÇÃO DO PROJETO

PROALGA - Valorização de recursos marinhos sub-explorados através de aplicações biotecnológicas inovadoras

CODIGO DO PROJETO

MAR-01.03.01-FEAMP-0011

REGIÃO DA INTERVENÇÃO

Lisboa e Vale do Tejo

ENTIDADE BENEFICIÁRIA

Instituto Português do Mar e da Atmosfera, I.P.

DATA DE APROVAÇÃO

28 Julho 2017

DATA DE INÍCIO

27 Dezembro 2017

DATA DE CONCLUSÃO

30 Setembro 2023

CUSTO TOTAL ELEGÍVEL

488 010,16 €

APOIO FINANCEIRO DO FEAMP

366 007,62 €

APOIO FINANCEIRO PÚBLICO NAC./REG.*

122 002,54 €

*Quando aplicável

OBJETIVOS, ATIVIDADES E RESULTADOS ESPERADOS/ATINGIDOS

Objetivos:

- Caracterizar os recursos selecionados sob o ponto de vista químico, nutricional e microbiológico;
- Valorizar diferentes recursos marinhos sub-explorados, com ênfase nos recursos provenientes da pequena pesca;
- Produzir extratos contendo componentes bioativos através do uso de processos inovadores que salvaguardem o ambiente, a segurança de possíveis consumidores e a viabilidade tecnológica e económica numa situação de ambiente industrial;
- Desenvolver uma nova geração de produtos inovadores, com diferentes graus de processamento, promotores da saúde e bem-estar dos consumidores;
- Promover o consumo dos produtos à base de recursos marinhos sub-explorados, transferir a tecnologia de processamento relevante para a indústria e assegurar uma disseminação dos resultados.

Atividades & Resultados Esperados/Atingidos:

- Cinco recursos pesqueiros menos valorizados tiveram o seu potencial económico e tecnológico incrementado de forma significativa, através, de novos conceitos, tecnologias e abordagens, inclusive com integração de aspetos culturais e gastronómicos bem como de aspetos ligados à saúde e bem-estar;
- Dois produtos representado conceitos inovadores de preparação e apresentação de pescado foram concebidos e caracterizados;
- Três produtos alimentares ditos de Nova Geração com funcionalidade, de matriz marinha e enriquecidos com nutrientes de origem marinha (em recursos sub-utilizados) foram desenvolvidos, alcançando um nível de qualidade e segurança alimentar elevado;

- Execução de ações de transferência de tecnologia para a indústria: a) processo de extração à baixa temperatura de componentes bioativos lipofílicos termolábeis de recursos marinhos sub-utilizados com sustentabilidade ambiental e máxima segurança para o consumidor final; b) tecnologia de otimização textural de produtos processados com origem marinha; c) forma de inviabilização de larvas de anisáquídeos em produtos da pesca e aquicultura;
- Disseminação dos resultados do projeto junto de consumidores, agentes da fileira do pescado e da aquicultura e comunidade científica através da organização e participação em múltiplos seminários, congressos científicos e concursos de inovação científica e tecnológica.

(Inserir fotografias/imagens ilustrativa dos projetos cofinanciados)

Algas Portuguesas



Halopteris scoparia



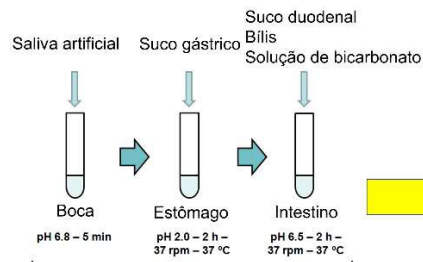
Petalonia binghamiae



Osmundea pinnatifida

Modelo digestivo

Medição *In Vitro*



Centrifugação para separação da fração bioacessível



ICP-MS Thermo X series II



Composição Elementar & Bioacessibilidade