

Designação do projeto | 100%FIGO: Produto biofuncional e com elevada eficiência de circularidade na transformação e conservação por tecnologias avançadas de extração e incorporação de compostos bioativos

Código do projeto | POCI-01-0247-FEDER-064977
LISBOA-01-0247-FEDER-064977

Objetivo principal | OT1 - Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação

Região de intervenção | Norte, Centro, Lisboa e Alentejo

Entidade beneficiária | TAGUSVALLEY - Associação para a Promoção e Desenvolvimento do Tecnopolo do Vale do Tejo

Entidade Parceira | Sociedade Agrícola Quinta da Mó de Cima, S.A.
Associação BLC3 – Campus de Tecnologia e inovação; Instituto Politécnico de Leiria; Instituto Politécnico de Bragança

Data de aprovação | 30-03-2021

Data de início | 01-01-2021

Data de conclusão | 30-06-2023

Custo total elegível | 201.793,91€ (Instituto Politécnico de Leiria);
1.004.150,83€ (Total do Consórcio)

Apoio financeiro da União Europeia | FEDER – 152.910,48€ (Instituto Politécnico de Leiria); 760.900,94€ (Total do Consórcio)

Objetivos, atividades e resultados esperados

Objetivos, atividades e resultados esperados

Este projeto tem como objetivo o desenvolvimento uma solução inovadora e sustentável de transformação do figo fresco, na forma de compota e doce, baseada na extração e incorporação de compostos bioativos dos bioresíduos da própria fileira do figo, que permitam, além da conservação da qualidade nutricional e sensorial dos figos, contribuir para a funcionalidade do alimento, e reduzir o teor de açúcares. Assim este projeto pretende potenciar o usufruto dos benefícios dos figos para a saúde, por parte dos consumidores, enquanto contribui para a Economia Circular.