



## Grupo Operacional:

**GREENTASTE** - “a new base for dressings and sauces with high nutritional value”



Com Apoio:



Início: 01/2017  
Fim: 01/2021

Orçamento: 484 092.52 €

## Parceiros

### Tipo:

Entidade do S I&DI  
Centro de Investigação  
Empresa Agrícola  
Empresa Agrícola  
Empresa Agrícola  
Industria Agro-alimentar  
Centro de Investigação

### Nome:

Centro de Competências para o Tomate Industria (CCTI)  
Unidade de Tecnologia e Inovação - INIAV. IP  
SOCIEDADE AGRO-PECUARIA DO VALE DA ADEGA S.A.  
SOCIEDADE AGRÍCOLA ORTIGÃO COSTA, LDA  
SOLUZER - SOCIEDADE AGRICOLA, LDA  
ITALAGRO-Industria de Transformação de Produtos Alimentares, SA.  
LEAF (Linking Landscape Environment Agriculture and Food) Research Center. Instituto Superior de Agronomia. Universidade de Lisboa.  
FRUTO MAIOR, Organização de Produtores Hortofrutícolas LDA  
TOMATERRA - Organização de Produtores de Tomate CRL  
ESPIRALPIXEL LDA  
MEMÓRIA SILVESTRE, LDA.

Organiz. de Produtores  
Organiz. de Produtores  
Empresas de Base  
Tecnológica

## Projeto

### Objetivos:

Valorização de frutos de tomate imaturos – tomate verde, descartados pela indústria de concentrado de tomate em quantidades significativas (ca 112 M ton / ano) através da avaliação da respectiva aptidão fermentativa (ácido-láctica) para utilização em formulações alimentares de carácter funcional / probiótico.

### Resultados

Realizaram-se ensaios preliminares de aptidão fermentativa em meios de tomate verde, tomate intermédio e tomate maduro e de mistura das 3 classes de tomate na proporção (10%T.VERM+50%T.INTERM+40%T.VERDE), pasteurizadas e inoculadas com 38 estirpes de bactérias lácticas e 28 estirpes de leveduras, tendo-se selecionado 6 espécies de bactérias lácticas e uma espécie de leveduras com bom desempenho fermentativo nestas condições.

Testes preliminares de fermentação em meio de tomate verde não pasteurizado, revelaram a ocorrência de fermentação com produção de ácido, estando previsto o isolamento e identificação da microbiota endógena com vista à sua futura utilização como culturas de arranque.

### Atividades de divulgação:

**Tema:** Agri Innovation Summit  
**Local:** Portugal  
**Data:** 11 a 12 de outubro de 2017

**Tema:** 13th World Processing Tomato Congress  
**Local:** Grécia  
**Data:** 11 a 15 de Junho de 2018

**Tema:** 15th ISHS Symposium on the Processing Tomato  
**Local:** Grécia  
**Data:** 11 a 15 de Junho de 2018

Contacto: Greentaste Consortium  
E-mail: [info@greentaste.pt](mailto:info@greentaste.pt)

