



Grupo Operacional:

Nature Bioactive Foods - Desenvolvimento de produtos e ingredientes alimentares bioativos através de recursos agrícolas endógenos portugueses para uma alimentação saudável

Parceiros

Tipo:	Nome:
Investigação	I&Tec-Caps - Innovation&Technology Encapsulation Solutions, Lda. Universidade Católica Portuguesa Instituto de Biologia Experimental e Tecnológica-IBET
Associação Agrícola	Cooperativa Agrícola de Alfândega da Fé CRL Agritábua-Cooperativa Agrícola do Concelho de Tábua, C.R
Outras Associações	Associação BLC3 - Campus de Tecnologia e Inovação
Outras Empresas	Voz da Natureza, Lda.
Produtor	Frederico Manuel de Oliveira Carvalhão

Projeto

Objetivos:

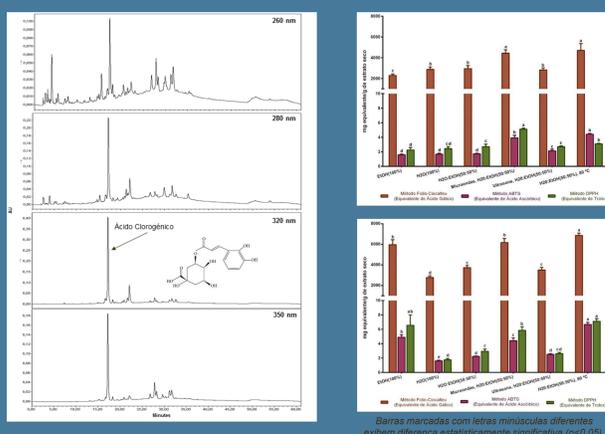
- Obtenção de novos extratos bioativos a partir de recursos agrícolas/florestais endógenos, especialmente refugos da produção agrícola da maçã, cereja e marmelo;
- Produção de novos ingredientes alimentares naturais;
- Validação dos efeitos benéficos para a saúde dos ingredientes desenvolvidos;
- Obtenção de ingredientes naturais sensorialmente apelativos.

Resultados:

- A extração por recurso a uma mistura hidroetanólica (50:50) e temperatura moderada (80°C) apresentou os melhores resultados, permitindo obter extratos ricos em compostos fenólicos, especialmente ácido clorogénico;
- O principal composto fenólico identificado foi o ácido clorogénico;
- A técnica de extração com melhores resultados permite implementação industrial;
- Segundo diversos estudos, o ácido clorogénico exerce muitas propriedades biológicas, incluindo atividade antioxidante e um papel preponderante na regulação do metabolismo da glucose e lípidos;
- A produção de ingredientes naturais ricos em ácido clorogénico apresenta-se como uma ótima solução para a valorização do refugo de maçã Bravo de Esmolfe.



Compostos fenólicos e atividade antioxidante dos extratos da maçã Bravo de Esmolfe



Início: Maio 2017
Fim: Abril 2020

Orçamento: 353.684,00 €

Atividades de divulgação:

Criação de um ambiente web
Colóquios e congressos
Grupos focais de divulgação

Contacto: 238 641 059
E-mail: joao.nunes@blc3.pt

