



## PT2020:

## PLANTFOODS - Desenvolvimento de alimentos e bebidas não-lácteas de origem vegetal

## Parceiros

## Tipo:

Entidade privada sem fins lucrativos

## Nome:

Universidade Católica Portuguesa



Entidade privada com fins lucrativos

Frulact, S.A. 

## Projeto

## Identificação do problema / oportunidade:

Os hábitos alimentares da população estão desajustados às suas necessidades nutricionais, quer no que diz respeito a macronutrientes, quer em relação aos micronutrientes, ou mesmo em relação a compostos não nutrientes bioativos, pelo que se impõe o desenho de estratégias alinhadas e concertadas com o Plano Nacional de Promoção de Alimentação Saudável, um incentivo à indústria agro-alimentar para investimento na disponibilização de alimentos promotores de saúde. Conscientes da relação entre a alimentação e a saúde, os consumidores exigem cada vez mais alimentos de valor acrescentado que consigam oferecer efeitos benéficos para a saúde e bem-estar físico e mental sem descuidar a qualidade organolética.

Neste enquadramento, a FRULACT, sendo uma empresa B2B (Business to Business), responsável pela produção de preparados de fruta para aplicações alimentares, pretende revolucionar o mercado de alimentação e bebidas através de uma solução totalmente inovadora. O desenvolvimento de bases não lácteas, com perfis nutricionais e organoléticos equivalentes ou superiores ao do leite/iogurte, vai permitir aos seus clientes inovar em produtos e processos, acompanhando e antecipando as tendências do mercado.

## Objetivos:

O projeto "PLANTFOODS - Desenvolvimento de alimentos e bebidas não-lácteas de origem vegetal" tem como principal objetivo a investigação, o desenvolvimento e a produção numa unidade piloto à escala laboratorial de bases não-lácteas de origem vegetal (bases PLANTFOODS) não fermentadas e fermentadas, utilizando como fontes de matérias-primas cereais que serão enriquecidas com a incorporação de leguminosas e/ou frutos oleaginosos. Esta combinação tem como intuito obter formulações (bases PLANTFOODS) com valor acrescentado em termos de composição nutricional equilibrada, estabilidade física e microbiológica alargada, qualidade organolética elevada e funcionalidade biológica validada contribuindo como ingrediente chave no desenvolvimento e disponibilização de novos alimentos promotores de saúde e bem-estar.

## Resultados:

Os resultados esperados do desenvolvimento I&DT são totalmente inovadores, disruptivos e altamente competitivos, nomeadamente:

- (i) Desenvolvimento de bases não-lácteas vegetais elaboradas a partir de cereais conjugados com leguminosas ou frutos oleaginosos, e potencialmente elaborados a partir da conjugação dos três recursos vegetais num único produto, que pode ser formulado à medida e que pode ser aplicados no desenvolvimento de novos alimentos e bebidas.
- (ii) Desenvolvimento de bases não-lácteas vegetais fermentadas com recursos a bactérias ácido-lácticas e bifidobactérias onde a tecnologia de fermentação tem um papel na maior relevância em termos composicional, nutricional e organolético.

Com Apoio:

Início: Maio/2018  
Fim: Maio/2021

Orçamento (investimento elegível): 500 364,27 €

Contacto: Maria Isabel Franco  
E-mail: Isabel.Franco@Frulact.com