



Grupo Operacional:

MOBFOOD - Mobilização de Conhecimento Científico e Tecnológico em Resposta aos Desafios do Mercado Agroalimentar

Parceiros

Tipo:

Empresas e Entidades não Empresariais do Sistema de I&I (ENESIIs)

Nome:

Primor, A Poveira, BLC3, Cerealis, FoodinTech, Indústrias de Carnes do Minho, ITS, Olano Logística de Frio, Sense Test, Greenyard, Vizelpas, CIIMAR, Faculdade de Ciências e Faculdade de Engenharia da UP, iBET, Bel, Matadouro Central de Entre Douro e Minho, Decorgel, Frulact, INOVA+, Mendes Gonçalves, Sebol, Sonae Center Serviços II, Vitacress, CATAA, UCP, INL, Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, IPC, IPL, IPV, ISA, PIEP, UA, UM, NOVA Medical School | Faculdade de Ciências Médicas e Faculdade de Ciências e Tecnologia da UNL, IPB, IPCB, IPS, IPVC, IST, PortugalFoods, UC, UTAD

Projeto

Identificação do problema / oportunidade:

As iniciativas a desenvolver procuram endereçar desafios como:

- Promoção da autenticidade e qualidade de produtos e o lançamento de novos conceitos de alimentação portuguesa mais saudável, original e conveniente;
- Aumentar a incorporação de matérias-primas nacionais na indústria agroalimentar;
- Desenvolver e comercializar novos produtos alimentares com dimensão competitiva e valor acrescentado;
- Criação de sistemas de produção inovadores e sustentáveis;
- Valorização dos atributos de sustentabilidade de processos e produtos;
- Valorizar e reutilizar subprodutos provenientes do processamento alimentar;
- Desenvolver e estimular empresas mais ecoeficientes e sistemas de produção com maior potencial para obtenção de alimentos seguros, saudáveis, amigos do ambiente e sustentáveis social e financeiramente;
- Promover sinergias entre os diferentes intervenientes no setor.

Objetivos:

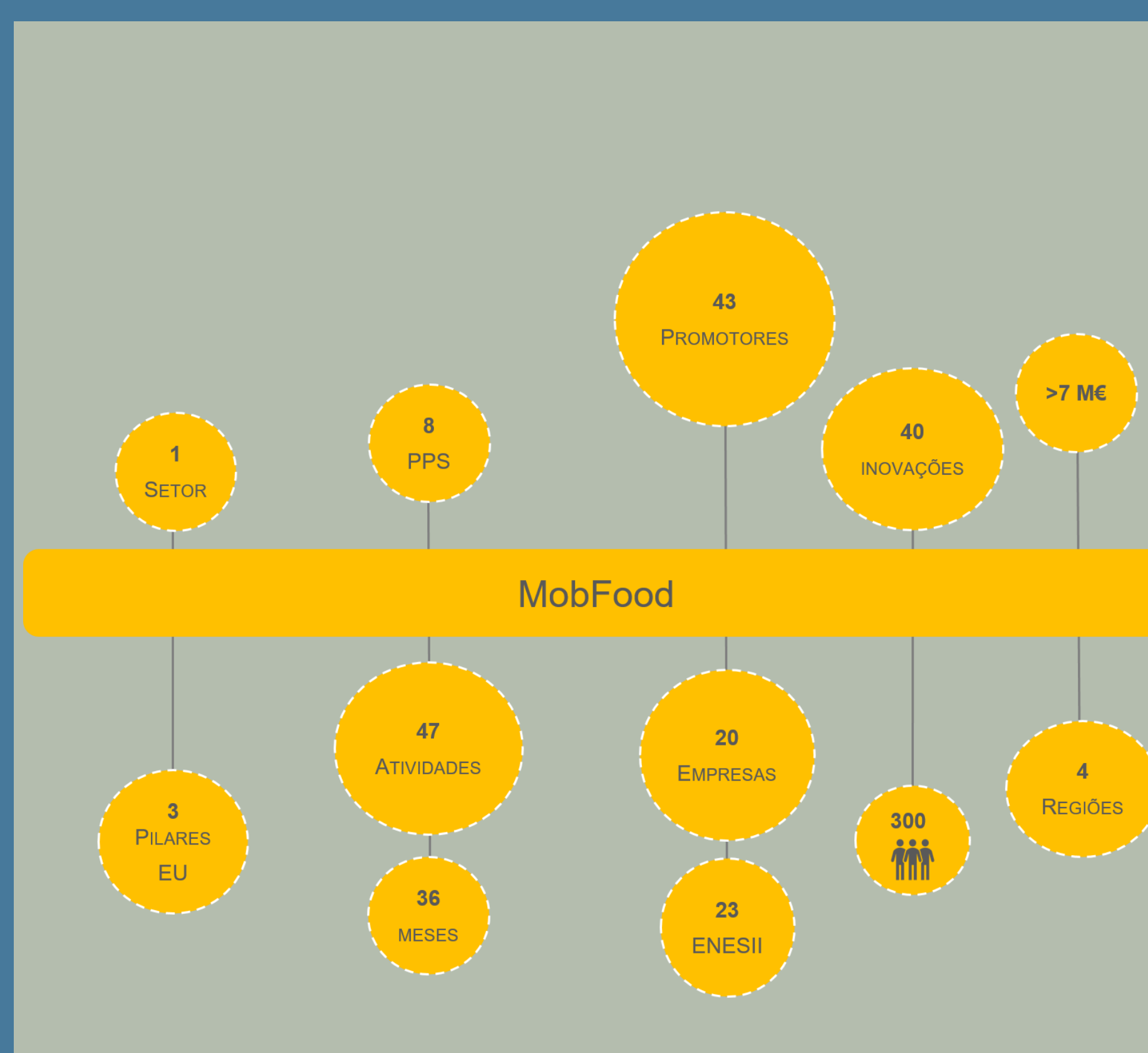
O projeto MobFood apresenta como principais objetivos:

- Desenvolvimento de processos inovadores e produtos que respondam às exigências do mercado, sejam seguros e de qualidade, contribuam para o bem-estar e saúde do consumidor e garantam a utilização eficiente e sustentável dos recursos, incluindo resíduos;
- Aumento da atividade de investigação e transferência de tecnologia no setor alimentar, reforçando a colaboração entre o setor empresarial e as ENESIIs;
- Reforço da capacidade de inovação e tecnológica do setor;
- Colaborar para competir através da criação de novas sinergias e dinâmicas integradas entre todas as entidades do setor;
- Aumentar as capacidades e especialização das ENESIIs, assegurando uma maior aproximação ao mercado e responder a necessidades futuras do setor.

Resultados esperados:

- Ingredientes para cosmética, alimentação humana e animal;
- Produtos afiados vegetarianos;
- Embalagens flexíveis multicamada, com nanopartículas ativas e biodegradáveis;
- Kit Pequeno-almoço para Geração Milénio;
- Bolachas com teor reduzido de acrilamida;
- Plataforma de rastreabilidade;
- Soluções analíticas expeditas para autenticação de produtos DOP e IGP;
- Framework de suporte à tomada de decisão em processos de logística agroalimentar;
- Sistema de realidade virtual para validação da variação da aceitação do consumidor;
- Plataforma disruptiva de técnicas de perfil sensorial expeditas.

Com Apoio:



Início: 12/2017
Fim: 11/2020

Orçamento: 7.021.739,21 €

Contacto: Prof. José Teixeira
E-mail: jateixeira@deb.uminho.pt