



Plano | Plano de Recuperação e Resiliência (PRR)

Dimensão estruturante | RE. Resiliência

Apoio no âmbito | C05. Capitalização e Inovação Empresarial

Designação do investimento | RE-C05-i01.01 – Agendas/Alianças mobilizadoras para a Inovação

Empresarial

Líder do Consórcio | Inovamar, Lda.

Descrição da Agenda |

Defendendo um novo paradigma sustentável, inovador e descarbonizador, que encontra no mar uma resposta ao desafio da escassez global de recursos terrestres, e reunindo variadas indústrias nacionais, o Pacto da Bioeconomia Azul prevê desenvolver novos produtos, processos e serviços resultantes da incorporação de bens da bioeconomia azul em novas ou já existentes cadeias de valor, com impacto positivo no ambiente, na vida dos consumidores e nas exportações nacionais. Investirá em 7 sectores - através de: aplicação de biomateriais; novo paradigma para a produção de bivalves; têxteis de base marinha; sustentabilidade no sector alimentar; aumento da produção de algas; soluções de alimentação circular; bioinformática para o sector das pescas -, e em 3 iniciativas transversais destinadas a acelerar o desenvolvimento e comercialização de produtos e serviços do sector - a rede portuguesa Blue Biobanks, uma plataforma digital para a valorização dos co-produtos marinhos, e na promoção do crescimento e internacionalização das empresas e PMEs.

Deste modo, o investimento previsto visa **(i)** Impulsionar o desenvolvimento de um setor económico industrial de ponta, assente na aplicação de biorecursos marinhos a múltiplas indústrias; **(ii)** Ser a primeira grande amostra do potencial transversal e ecológico das soluções de biotecnologia marinha; **(iii)** Contribuir para posicionar Portugal no contexto global, enquanto pioneiro de um sector que se estima vir a atingir globalmente €200 mil milhões em 2030; **(iv)** Materializar a grande oportunidade de crescimento e inovação das indústrias do mar (aquacultura, pescas, conservas) e de diferenciação das indústrias tradicionais portuguesas hoje distantes do mar (têxtil, cortiça, fertilizantes, saúde humana).

Data de Início | 01-10-2021

Data de Conclusão | 31-12-2025

Investimento total | 133.084.957,80 €

Incentivo MRR (Mecanismo de Recuperação e Resiliência) / Next Generation EU | 93.838.407,60 €

Entidade Beneficiária | FREITASMAR – PRODUTOS ALIMENTARES, S.A.

Investimento (Beneficiário) | 579.726,18 €

Incentivo (Beneficiário) | 424.190,15 €

Objetivos, atividades e resultados esperados |

O Vertical Food da Agenda Pacto da Bioeconomia Azul pretende promover e otimizar a valorização dos biorrecursos marinhos para a produção alimentar, com o desenvolvimento de novas conservas.

O objetivo é desenvolver alimentos nutritivos, conservas versáteis e mais sustentáveis com características distintivas: Cobertura mínima líquida para reduzir o desperdício de alimentos e seu consequente impacto

ambiental; teor de sal reduzido (substituído por outros sais menos nocivos ou novos ingredientes marinhos ou à base de ervas); incorporação de extratos de origem marinha (ex. algas) e especiarias naturais para melhorar as propriedades nutricionais e sensoriais (com ingredientes obtidos no nova estação piloto de biorrefinaria a ser desenvolvida pelo Consórcio); incorporação de subvalorizados e espécies de peixes e macroalgas pouco exploradas, misturadas com novas formulações de molhos. Além disso, o Consórcio trabalhará na pesquisa e desenvolvimento de novas soluções de embalagem para produtos alimentares enlatados – com dimensões, formatos e rotulagem distintos – com o objetivo de reduzir o desperdício alimentar e otimizar o uso de matérias-primas, além de oferecer ao consumidor mais transparência e informações sobre o produto.

Pretende-se como resultado, conservas inovadoras, com diferenciação sensorial e nutricional, e de menor impacto ambiental.

Atividades de Investigação Industrial do Vertical Food:

Atividade 1 - Investigar o impacto da redução do líquido de cobertura em conservas de pescado, em termos processuais, sensoriais e ambientais;

Atividade 2 - Desenvolver novos ingredientes (extratos aquosos de macroalgas/microalgas, microencapsulados de extratos de algas, plantas condimentares e especiarias) a integrar em conservas;

Atividade 3 - Desenvolver novos ingredientes (hidrolisados de peixe e hidrolisados de inseto) a integrar em conservas;

Atividade 4 - Identificar e quantificar macroalgas selvagens e avaliar a sua evolução e capacidade de regeneração;

Atividade 5 - Investigar, formular e desenvolver laboratorialmente conservas à base de espécies de pescado pouco valorizadas, reforçadas em compostos bioativos e ou reforçadas em proteína sustentável alternativa;

Atividade 6 - Investigar estratégias de redução/substituição de sal à base de sais alternativos e de ingredientes potenciadores de sabor;

Atividade 7 - Desenvolver conservas tipo refeição, adaptadas a diferentes segmentos da população;

Atividade 8 - Desenvolver técnicas analíticas para análise de ingredientes e produtos finais;

Atividade 9 - Desenvolver técnicas qualitativas para definição de descritores diferenciadores dos produtos desenvolvidos e sua correlação com a qualidade percebida.

Atividades Desenvolvimento Experimental do Vertical Food:

Atividade 10 -Scale-up e produção à escala piloto dos produtos previamente desenvolvidos e considerados mais promissores;

Atividade 11 - Avaliar os produtos desenvolvidos com painéis de consumidores;

Atividade 12 - Avaliar os produtos desenvolvidos intermédios e finais e avaliar as embalagens;

Atividade 13 - Promoção e disseminação de resultados;

Atividade 14 - Gestão técnica do WP.

A FREITASMAR – PRODUTOS ALIMENTARES, S.A., é responsável na Tarefa 13.2 - Divulgação técnica dos resultados da Atividade 13 e tem participação nas Atividades 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 e 14.

Situação | Em curso