

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

Designação do Projeto | iCanSea: Conservas com macroalgas para diferenciação nutricional e sensorial

Código do Projeto | 003171

Tipologia da Operação | Sistema de Incentivos à Investigação e Desenvolvimento Co-Promoção

Região de intervenção | Norte

Promotor | Fábrica de Conservas La Gondola, S.A.

Data de início | 2015-07-01

Data de conclusão | 2017-06-30

Investimento total elegível | 402.803,37 €

Apoio financeiro da União Europeia através do FEDER | 272.992,75 €

Investimento total elegível Promotor Líder | 136.821,10 €

Apoio financeiro da União Europeia através do FEDER Promotor Líder | 92.723,66 €

Breve Descrição do Projeto |

O projeto iCanSea tem como principal objetivo o desenvolvimento de conservas de peixe e moluscos, com integração de macroalgas da costa portuguesa, contribuindo para a valorização deste recurso marinho, com utilização eficiente, segura e sustentável. As conservas encerram um vasto leque de vantagens que podem ser potenciadas neste projeto, incluindo um extenso prazo de validade, que lhes permite uma transportabilidade e facilidade de acesso a mercados distantes. Com a integração de macroalgas, as conservas passarão a acrescentar nutrientes fundamentais ao desenvolvimento humano, nomeadamente o iodo, um micronutriente essencial cujo deficit na dieta alimentar se mantém como um dos principais problemas socioeconómicos e de saúde pública na Europa.

Adicionalmente o projeto visa utilizar as algas como potenciadoras de sabor salgado e umami, possibilitando a redução de sal e de diferenciação sensorial das conservas. O projeto engloba vários objetivos científicos que incluem uma inovadora caracterização nutricional de várias espécies de macroalgas da costa portuguesa e o controlo de contaminantes.

A riqueza nutricional obtida de forma natural, no que respeita a iodo, minerais, proteína de elevado valor biológico e fibras, a diferenciação sensorial em termos de sabor e textura, e a origem de macroalgas de águas marinhas livres de contaminação são atributos dos produtos de conservas a desenvolver no projeto, que irão permitir reforçar a competitividade do promotor em mercados internacionais, perspetivando-se novos destinos.