

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA  
Fundo Europeu  
de Desenvolvimento Regional

## Ficha de Projeto

**Designação do projeto:** BagaConValor: Criação de valor no processo tecnológico de produção de sumo concentrado de baga de sabugueiro

**Código do projeto:** POCI-01-0247-FEDER-033558

**Objetivo principal:** O projeto tem como objetivo a criação de valor no processo tecnológico de produção de sumo concentrado de baga de sabugueiro produzido pela empresa Indumape S.A., tendo como fornecedor da matéria-prima a empresa Régiefrutas, com o apoio da UA, UTAD e IPV.

**Região de intervenção:** Centro e Norte

**Entidades beneficiárias:** Indumape – Industrialização de Fruta, SA; Régiefrutas; Universidade de Aveiro; Universidade de Trás os Montes e Alto Douro e Instituto Politécnico de Viseu.

**Data de aprovação:** 25-05-2018

**Data de início:** 01-08-2018

**Data de conclusão:** 30-04-2021 (prolongamento a 30-07-2021)

**Custo total elegível:** 751.384,67€

**Apoio financeiro da União Europeia:** FEDER – 523.801,05€

**Objetivos:** O projeto tem como objetivo a criação de valor no processo tecnológico de produção de sumo concentrado de baga de sabugueiro produzido pela empresa Indumape S.A., tendo como fornecedor da matéria-prima a empresa Régiefrutas.

Para a concretização deste objetivo, são estabelecidos os seguintes objetivos específicos:

1. Desenvolvimento de metodologias de conservação do mosto de sabugueiro adaptadas ao processamento de sumos concentrados.
2. Otimização do processo de produção de sumo concentrado de baga de sabugueiro, intervindo no processo de enzimação e/ou ultrafiltração, pasteurização e enchimento

assético em bidons, permitindo aumentar a sua conservação e manutenção das qualidades do produto sem necessidade de sistemas de frio.

3. Liquefação enzimática total ou parcial das películas e retentato para aumento do teor de açúcar dos sumos.

4. Valorização dos subprodutos resultantes da produção do sumo concentrado para produção de novos materiais com propriedades melhoradas.

5. Qualificação dos compostos voláteis da baga de sabugueiro com vista à sua possível valorização comercial.