



CONVITE / INFORMAÇÃO À IMPRENSA

Lisboa, 29 de Março de 2011

DeTOxVega vence prémio FOOD I&DT para a tecnologia alimentar mais inovadora

O prémio FOOD I&DT para a tecnologia alimentar mais inovadora foi hoje entregue ao projecto DeTOxVega pelo Secretário de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, Professor Manuel Heitor, na Alimentária e Horexpo Lisboa.

O prémio galardoou o projecto DeTOxVega da equipa de investigação da Professora Isabel Nunes de Sousa, do Instituto Superior de Agronomia em parceria com a Universidade Lusófona, que desenvolveu uma tecnologia que permite a higienização de horto-frutícolas para consumo sem adição de químicos nocivos à saúde humana através da utilização de um produto biológico (ácido láctico).

A tecnologia combina também a utilização de óleos essenciais (concentrados de ervas aromáticas com grande acção antimicrobiana) permitindo aumentar o tempo de vida útil dos vegetais frescos (tempo de prateleira).

Os resultados do projecto passarão à fase de desenvolvimento experimental tendo suscitado interesse para parcerias tecnológicas junto de empresas de processamento de legumes, vegetais e frutos frescos para consumo, participantes na Bolsa de Contactos do FOOD I&DT.

O mercado de legumes, vegetais e frutos frescos processados para consumo representa 14000 toneladas de produto e aproximadamente 100MEuros em Portugal.

Mereceram menções honrosas os projectos 'Desarrollo bioplásticos con actividad antimicrobiana y con capacidad para controlar la difusión de agentes activos', 'Minusalcoól' e 'CHESTNUTSRAD'.

Sobre o FOOD I&DT

A iniciativa **FOOD I&DT** a decorrer de 27 a 30 de Março na FIL, integrada no Salão Alimentária & Horexpo Lisboa - é um espaço dedicado à inovação tecnológica na área alimentar organizado pela **INOVISA** e pela **Agência de Inovação**, onde são apresentadas 25 tecnologias resultantes de projectos de investigação e desenvolvimento tecnológico (I&DT) com potencial de utilização comercial.

Os responsáveis por estas tecnologias participam ainda na Bolsa de Contactos que tem lugar durante a exposição, e cujo objectivo é dinamizar parcerias entre investigadores, empresas, centros tecnológicos e entidades do ensino superior, tendo como fim a comercialização e a valorização das tecnologias.

A parceria com o CEIA3 - *Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario* alargou o âmbito da participação com a inclusão de resultados de projectos de Espanha também em exposição.

Tecnologias em exposição

(Descrição das tecnologias em exposição em : http://www.adi.pt/microsites/FOODI&DT_exposicao.htm)

Projecto	Instituição
NIRS-UCD - Espectroscopia infra-vermelho	Universidad de Córdoba
FUCOPOL - Novo polissacárido microbiano produzido a partir de glicerol	Universidade Nova de Lisboa
Língua electrónica	Universidade de Aveiro
ALGELD - Produção de gelo suplementado com extractos de algas	Instituto Politécnico de Leiria
DeTOxVega - Descontaminação quarta gama	Inst. Superior de Agronomia
Productalga - Microalgas em alimentos e cosméticos	Inst. Superior de Agronomia
Hidrolisados Funcionais de Proteína de Sardinha	Instituto Politécnico de Leiria
CHESTNUTSRAD - Tratamento Alternativo de Conservação de Castanha	Esc. Sup. Agr. de Bragança
Castanha-valor - valorização de sub-produtos da castanha	Instituto Piaget
Paté de Caracol	Universidade do Algarve
Tecnologia Vinagreira - Vinagre com Adições	Esc. Sup. Agr. de Santarém
SimbiSoy - Produtos soja	ICETA
PuFDxRaman - Espectrometria alimentos funcionais	Inst. Superior de Agronomia
Desarrollo bioplásticos con actividad antimicrobiana y con capacidad para controlar la difusión de agentes activos	Universidad de Huelva
Utilização de concentrados líquidos de proteínas de soro em produtos lácteos	Esc. Sup. Agr. de Coimbra
Konectia, S.L.	Universidad de Cadiz
Aplicación de tratamientos combinados para la conservación de alimentos	Universidad de Jaén
Crema para barrar à base de chocolate e azeite	Esc. Sup. Agr. de Beja
Biofiambre de Legumes	Inst. Polit. de Viana do Castelo
Bombom de Queijo de Castelo Branco Velho DOP	ESHTE
Control analítico en calidad y seguridad alimentaria, medioambiente y muestras biológicas	Universidad de Almería
Metodologia alternativa para secagem de um produto tradicional	Esc. Sup. Agr. de Viseu
Reutilización de residuos de la vinificación y crianza del Jerez para usos cosméticos	Universidad de Cadiz
Estudio del efecto: a) antitumoral; b) antiinflamatorio y; c) antioxidante de los compuestos minoritarios presentes en el Aceite de Oliva Virgen.	Universidad de Jaén
Minusalcoól	Inst. Superior de Agronomia

100 % PORTUGAL

O espaço **FOOD ISDT** vai incluir também a iniciativa **100% Portugal** - em parceria com a Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. O **100% Portugal** é uma degustação de produtos alimentares portugueses, programada para os finais de tarde, que servirá para potenciar o networking entre os participantes, promovendo ao mesmo tempo os produtos tradicionais. A inovação neste espaço será diferente, incluindo "tacos com azeite e enchidos tradicionais", "doces de pãra rocha e requeijão" e alguns dos melhores vinhos portugueses. A entrada é livre a todos os visitantes da feira.

EM ANEXO: Programa de actividades FOOD ISDT

Organização:



Parceiros:



Com o apoio de:



Para mais informações, contacte:

Sofia Bravo, +351 933 902 345 (sbravo@adi.pt)

Sobre a Adi (www.adi.pt)

A Agência de Inovação - Adi tem por missão dinamizar a I&D aplicada e a inovação funcionando como elo entre as instituições de I&D e as empresas numa perspectiva de articulação entre a inovação e a internacionalização.

Os objectivos da Agência de Inovação consistem em apoiar a inovação de base tecnológica; estimular a interligação das empresas com as instituições de I&D; incentivar a valorização dos resultados de I&D; promover a inserção de Recursos Humanos altamente qualificados nas empresas; promover a divulgação e a transferência de tecnologia e contribuir para melhorar a imagem internacional do país.

A Agência de Inovação, S.A. (Adi) tem o seu capital subscrito em partes iguais pelo Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, através da FCT - Fundação para a Ciência e Tecnologia (50%), e pelo Ministério da Economia e Inovação, através do IAPMEI (17%) e da PME - Investimentos (33%).

Sobre a INOVISA (www.inovisa.pt)

A INOVISA - Associação para a Inovação e o Desenvolvimento Empresarial tem como principal objectivo promover a valorização do conhecimento e da tecnologia desenvolvidos no Instituto Superior de Agronomia (ISA/UTL) e a relação entre a Universidade e as empresas, reunindo igualmente competências para o desenvolvimento de start-ups e spin-offs, procurando assim criar uma cultura de inovação e empreendedorismo no meio académico. A INOVISA afirma-se como uma incubadora de base científica e tecnológica na sua área de actuação, nomeadamente nas áreas agrícola, alimentar, florestal, biotecnológica e ambiental.

Neste contexto, a INOVISA desenvolve actividades que se enquadram a três níveis complementares:

- Empreendedorismo e desenvolvimento empresarial

FOOD I&DT

Programa de Actividades



**Alimentaria
& Horexpo
Lisboa**



27 - 30 de Março 2011 - FIL - Pav. 4 - Lisboa

Tecnologias em Exposição

A iniciativa **FOOD I&DT** é um espaço dedicado à inovação na área alimentar, onde são apresentadas tecnologias resultantes de projectos de investigação e desenvolvimento tecnológico (I&DT) com potencial de utilização comercial.

A parceria com o CEIA3 – Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario alargou o âmbito da participação com a inclusão de resultados de projectos de Espanha.

Na **Alimentaria & Horexpo Lisboa** vão estar expostas as 25 tecnologias com maior potencial, que concorrem por um **Prémio** que distinguirá e premiará o melhor projecto de entre os projectos seleccionados e presentes no espaço **FOOD I&DT**.

A entrega do **Prémio** vai ter lugar no dia 29 (Terça-Feira) às 17:30 no espaço **FOOD I&DT**.

Projecto	Instituição
NIRS-UCD - Espectroscopia infra-vermelho	Universidad de Córdoba
FUCOPOL - Novo polissacárido microbiano produzido a partir de glicerol	Universidade Nova de Lisboa
Língua electrónica	Universidade de Aveiro
ALGELD - Produção de gelo suplementado com extractos de algas	Instituto Politécnico de Leiria
DeTOxVega - Descontaminação quarta gama	Inst. Superior de Agronomia
Productalga - Microalgas em alimentos e cosméticos	Inst. Superior de Agronomia
Hidrolisados Funcionais de Proteína de Sardinha	Instituto Politécnico de Leiria
CHESTNUTSRAD - Tratamento Alternativo de Conservação de Castanha	Esc. Sup. Agr. de Bragança
Castanha-valor - valorização de sub-produtos da castanha	Instituto Piaget
Paté de Caracol	Universidade do Algarve
Tecnologia Vinagreira - Vinagre com Adições	Esc. Sup. Agr. de Santarém
SimbiSoy - Produtos soja	ICETA
PuFOxRaman - Espectrometria alimentos funcionais	Inst. Superior de Agronomia
Desarrollo bioplásticos con actividad antimicrobiana y con capacidad para controlar la difusión de agentes activos	Universidad de Huelva
Utilização de concentrados líquidos de proteínas de soro em produtos lácteos	Esc. Sup. Agr. de Coimbra
Konectia, S.L.	Universidad de Cadiz
Aplicación de tratamientos combinados para la conservación de alimentos	Universidad de Jaén
Crema para barrar à base de chocolate e azeite	Esc. Sup. Agr. de Beja
Biofiambre de Legumes	Inst. Polit. de Viana do Castelo
Bombom de Queijo de Castelo Branco Velho DOP	ESHTE
Control analítico en calidad y seguridad alimentaria, medioambiente y muestras biológicas	Universidad de Almería
Metodologia alternativa para secagem de um produto tradicional	Esc. Sup. Agr. de Viseu
Reutilización de residuos de la vinificación y crianza del Jerez para usos cosméticos	Universidad de Cadiz
Estudio del efecto: a) antitumoral; b) antiinflamatorio y; c) antioxidante de los compuestos minoritarios presentes en el Aceite de Oliva Virgen.	Universidad de Jaén
Minusalcoól	Inst. Superior de Agronomia

Dia 27 – Domingo:

- **10H00 – 18H00:** Dia Dedicado ao EUREKA e EUROSTARS (AdI)
- **10H30 – 12H30:** Reuniões Bilaterais - Zona de Brokerage (INOVISA)
- **14H30 – 16H30:** Reuniões Bilaterais - Zona de Brokerage (INOVISA)
- **16H30:** Apresentação Pública EUREKA e EUROSTARS - Zona Lounge (AdI)
- **17H00:** Degustação de Produtos Tradicionais e Prova de Vinhos - 100% Portugal - Zona Lounge (ESHTe | INOVISA)

Dia 28 – Segunda-feira:

- **10H00 – 18H00:** Dia Dedicado ao IBEROEKA (AdI)
- **10H30 – 12H30:** Reuniões Bilaterais - Zona de Brokerage (INOVISA)
- **14H30 – 16H30:** Reuniões Bilaterais - Zona de Brokerage (INOVISA)
- **16H00:** Apresentação do Livro “Azeite de Trás-os-Montes” - Zona Lounge (Casa do Azeite | Instituto Piaget)
- **16H30:** Apresentação Pública IBEROEKA - Zona Lounge (AdI)
- **16H45:** Oportunidades de financiamento FP7 - Tema KBBE: alimentação, agricultura e pescas e biotecnologia (GPPQ)
- **17H00:** Degustação de Produtos Tradicionais e Cocktails com Ervas Aromáticas - 100% Portugal - Zona Lounge (ESHTe | INOVISA)

Dia 29 – Terça-feira:

- **10H00 – 18H00:** Dia Dedicado aos Programas de “Apoio à I&D” (QREN Co-Promoção e SIFIDE) (AdI)
- **10H30 – 12H30:** Reuniões Bilaterais - Zona de Brokerage (INOVISA)
- **14H30 – 16H30:** Reuniões Bilaterais - Zona de Brokerage (INOVISA)
- **16H30:** Apresentação Pública dos Programas de “Apoio à I&D” (QREN Co-Promoção e SIFIDE) - Zona Lounge (AdI)
- **17H00:** Degustação de Produtos Tradicionais - 100% Portugal - Zona Lounge (ESHTe | INOVISA)
- **17H30:** Entrega de Prémio à Melhor Tecnologia a Concurso e ‘Carcavelos d’Honra’

Dia 30 – Quarta-feira:

- **10H00 – 18H00:** Dia Dedicado ao ‘Enterprise Europe Network’ (AdI)
- **10H30 – 12H30:** Reuniões Bilaterais - Zona de Brokerage (INOVISA)

Organização:



Parceiros:



Com o Apoio de:



Informações:

INOVISA

Rita Carvalho ou Cristina Mota Capitão

E-mail: food.idt2011@gmail.com

Tel: (+351) 213632495 / (+351) 912308818

www.inovisa.pt

Agência de Inovação - AdI

João Santos Silva

E-mail: jsilva@adi.pt

Tel: (+351) 214232100 / (+351) 935523054

www.adi.pt

27 - 30 de Março 2011 - FIL - Pav. 4 - Lisboa