Cofinanciado por:









## Ficha de Projeto

**Designação do Projeto |** cLabel+: Alimentos inovadores "clean label" naturais, nutritivos e orientados para o consumidor

Número do Projeto | 46080

**Tipologia da Operação |** Sistema de Incentivos à Investigação e Desenvolvimento Tecnológico (SI I&DT) — Programas Mobiliadores

Códigos da Operação | POCI-01-0247-FEDER-046080

LISBOA-01-0247-FEDER-046080

**Objetivo temático |** OT 1 - Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação

Região de Intervenção | Norte, Centro, Lisboa, Alentejo

Promotor líder | SUMOL+COMPAL MARCAS, S.A.

COPROMOTORS | PORTUGALFOODS - ASSOCIAÇÃO INTEGRALAR - INTERVENÇÃO DE EXCELÊNCIA NO SECTOR AGRO-ALIMENTAR; UM - UNIVERSIDADE DO MINHO; INIAV - INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGAÇÃO AGRÁRIA E VETERINÁRIA, I.P.; ISA - INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA; INL - LABORATÓRIO IBÉRICO INTERNACIONAL DE NANOTECNOLOGIA (LIN); UNIVERSIDADE DE AVEIRO; SENSE TEST - SOCIEDADE DE ESTUDOS DE ANÁLISE SENSORIAL A PRODUTOS ALIMENTARES LDA; MENDES GONÇALVES, S.A.; UNIVERSIDADE DE COIMBRA; WEDOTECH - COMPANHIA DE IDEIAS E DE TECNOLOGIAS LDA; VIEIRA DE CASTRO PRODUTOS ALIMENTARES, S.A.; REQUIMTE - REDE DE QUIMICA E DE TECNOLOGIA - ASSOCIAÇÃO; UTAD - UNIVERSIDADE DE TRAS OS MONTES E ALTO DOURO; UNIVERSIDADE DO PORTO; FRULACT - INDÚSTRIA AGRO-ALIMENTAR, S.A.; UNIVERSIDADE CATÓLICA PORTUGUESA; UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA; PRIMOR CHARCUTARIA - PRIMA, S.A.; SPI - SOCIEDADE PORTUGUESA DE INOVAÇÃO - CONSULTADORIA EMPRESARIAL E FOMENTO DA INOVAÇÃO S.A.

Data de aprovação | 23.11.2020 Data de início | 01.06.2020 Data de conclusão | 31.05.2023

Investimento total elegível | 4.641.020,43 euros

Apoio financeiro da União Europeia através do FEDER | 3.106.642,43 euros

**Programa financiador |** Programa Operacional Competitividade e Internacionalização; Programa Operacional Regional de Lisboa.

Breve Descrição do Projeto | O projeto cLabel+ tem como principal objetivo responder aos desafios que o consumidor coloca à indústria alimentar e pretende desenvolver processos e produtos que sejam entendidos pelo consumidor como consistentes com produtos com ingredientes naturais, com limitada utilização de um número elevado de aditivos, e que permitam, pelas suas propriedades físicas, químicas e nutricionais, proporcionar a experiência esperada, mantendo a segurança alimentar. Para o efeito, o projeto cLabel+ intergra um conjunto de projetos parciais (PPS) complementares que se integram na realização do objetivo global, nomeadamente:

- Valorização nutricional de produtos através dos macronutrientes e das condições de processamento (PPS1);
- Soluções inovadoras e "clean label" para a redução do açúcar e modelação do poder adoçante em alimentos (PPS2);
- Estabilização e conservação "clean label" de molhos, produtos cárneos e confeitaria (PPS3);
- Novas metodologias para a integração e otimização da resposta do consumidor (PPS4);
- Gestão do projeto, disseminação e valorização de resultados (PPS5).

**Resultados Alcançados |** *Em atualização.*