

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu
dos Assuntos Marítimos
e das Pescas

DESIGNAÇÃO DO PROJETO

Algas na Gastronomia- Desenvolvimento de técnicas inovadoras de conservação e utilização(Alga4Food)

CODIGO DO PROJETO

Projeto MAR-01.03.01-
FEAMP-0016

REGIÃO DA INTERVENÇÃO

Lisboa e Vale do Tejo

ENTIDADE BENEFICIÁRIA

Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade NOVA de Lisboa

DATA DE APROVAÇÃO

31/08/2017

DATA DE INÍCIO

01/12/2017

DATA DE CONCLUSÃO

30/11/2020

CUSTO TOTAL ELEGÍVEL

571,086.28€

APOIO FINANCEIRO DO FEAMP

428,314.71€

APOIO FINANCEIRO PÚBLICO NAC./REG.*

142.771.57€

*Quando aplicável

OBJETIVOS, ATIVIDADES E RESULTADOS ESPERADOS/ATINGIDOS

Os objetivos do presente projeto enquadram-se na estratégia de inovação e transferência de conhecimento entre cientistas e interveniente do sector das pescas, procurando:

- Aumentar a diversidade e qualidade das algas disponibilizadas para alimentação;
- Desenvolver novas técnicas de conservação para algas como forma de preservar as suas características organolépticas originais (aroma, textura, cor);
- Desenvolver novas estratégias e produtos para a alteração de hábitos alimentares e introduzir introdução das algas na dieta portuguesa;
- Avaliar a qualidade dos produtos desenvolvidos através de parâmetros físico-químicos e análise sensorial;
- Contribuir para a introdução e aceitação de um recurso alimentar extremamente valioso do ponto de vista nutricional e ambiental e ainda pouco divulgado;
- Divulgar e transferir o conhecimento entre cientistas, pescadores e agricultores.