



---

**ValorNatural** – Valorização de Recursos Naturais através da Extração de Ingredientes de Elevado Valor Acrescentado para Aplicações na Indústria Alimentar.

---

### **Entregável nº 8.1.3**

**Versão do Documento:** 1

**Data de Submissão:** 07/02/2019

**Responsável:** IPB

**Nome do Documento:** Materiais de promoção e divulgação

#### **Histórico de Revisão**

<b>Revisão</b>	<b>Data</b>	<b>Parceiros Envolvidos</b>	<b>Descrição</b>

**Lista de Autores**

Ana Saldanha

## Sumário

No âmbito da comunicação do projeto ValorNatural foi desenvolvida a identidade corporativa (imagem) e produzidos materiais de promoção e divulgação. A divulgação do projeto é de extrema importância para que se consiga atingir todos os públicos-alvo pretendidos, e contribuir assim para o alcance eficaz dos objetivos do projeto.

## Índice

<b>1. Identificação</b> .....	5
<b>2. Informação</b> .....	6

## 1. Identificação

<b><i>Deliverable</i></b>	E 8.1.3. Materiais de promoção e divulgação
<b><i>Tipo de deliverable</i></b>	Publicação
<b><i>Nível de disseminação</i></b>	Público
<b>PPS</b>	PPS 8 - Comunicação

## 2. Informação

No período de tempo a que este entregável se reporta, foi desenvolvido diverso material de divulgação e promoção do projeto ValorNatural. Através dos Serviços de Imagem do IPB foi possível a realização de um cartaz A3 (ver Figura 1), um desdobrável (ver Figura 2), um folheto (ver Figura 3) e um *roll-up* (ver Figura 4). Este material será utilizado para a promoção do projeto, para se conseguir atingir o máximo de público-alvo.

**Os consumidores têm questões.**

**Nós temos soluções!**

**VALOR NATURAL**

Ingredientes naturais e inovadores para a indústria, da classe dos corantes, aromas e bioativos.

Novos processos de extração, refinação e conservação.

O Valor Natural dedica-se à investigação e desenvolvimento de ingredientes naturais de elevado valor acrescentado para aplicações na indústria.

Possuímos fortes competências e capacidades nas áreas agroalimentares, e um interesse crescente nas áreas têxtil, cosmética e farmacêutica.

**www.valornatural.pt**  
 Email: geral@valornatural.pt · Tel: 273 330 832

<https://bit.ly/2R782Xi>
<https://bit.ly/2KsoyP6>
<https://bit.ly/2R60LFp>

**Coordenação:** Instituto Tecnológico e Laboratório de Biotecnologia (ITL), Centro de Investigação e Montanha (CIMO), **TECPAN** (Tecnologia e Engenharia em Alimentos), **NORTE2020**, **PORTUGAL 2020**, **UNião Europeia**  
**Parceiros:** **PORTO** (FEUP - Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto), **ineqi** (Instituto Tecnológico e Laboratório de Engenharia Química), **CNCFS** (Centro Nacional de Estudos e Desenvolvimento de Alimentos), **novavet** (Instituto de Investigação em Veterinária), **moagem loreto**  
**Participantes:** **ISCI**, **deifil**, **paralab**, **ownya**, **Pão de Açúcar**, **quinta agrícola**, **QUINTA DE ALVAR**, **CAAAP**

Figura 1. Cartaz A3 desenvolvido no âmbito do projeto ValorNatural.

**Os consumidores têm questões.  
Nós temos soluções!**

**www.valornatural.pt**  
Email: geral@valornatural.pt · Tel: 273 330 832

[f https://bit.ly/2R782Xi](https://bit.ly/2R782Xi)
[g https://bit.ly/2KsoyP6](https://bit.ly/2KsoyP6)  
[in https://bit.ly/2R60LFp](https://bit.ly/2R60LFp)

**Coordenação**

**Promotor líder**

**Parceiros**

**Cofinanciamento**

**Os consumidores têm questões.  
Nós temos soluções!**

**Ingredientes naturais e inovadores para a indústria, da classe dos corantes, aromas e bioativos.**  
**Novos processos de extração, refinação e conservação.**  
**www.valornatural.pt**

---

**www.valornatural.pt**

O projeto **Valor Natural** dedica-se à investigação e desenvolvimento de ingredientes naturais de elevado valor acrescentado para aplicações na indústria.

Possuímos fortes competências e capacidades nas áreas agroalimentares, e um interesse crescente nas áreas têxtil, cosmética e farmacêutica.

**Os consumidores têm questões.**

O uso de aditivos é uma prática comum no setor alimentar, por exemplo, para aumentar o tempo de vida útil e/ou tornar os produtos mais apelativos.

Contudo, o debate sobre potenciais efeitos nocivos associados ao seu consumo tem aumentado de relevância nos últimos anos.

Esta questão, associada às discrepâncias na legislação (UE vs EUA), tem levado a indústria e consumidores a aumentar a preferência por produtos naturais.

**Nós temos soluções!**

O projeto **Valor Natural** vai instituir uma fileira produtiva assente no desenvolvimento de ingredientes naturais para a indústria agroalimentar nas classes dos corantes, aromas e bioativos, para utilização alternativa a aditivos sintéticos.

De acordo com as necessidades da área em questão, e o interesse dos parceiros industriais, irão obter-se os seguintes resultados:

- Corantes de origem natural por extração de matrizes vegetais e bio-resíduos;
- Aromas naturais e modelos de aromas;
- Bioativos de origem natural por extração de bio-resíduos de cogumelos;
- Processos inovadores para extração e refinação de ingredientes a partir de matérias-primas naturais;
- Novos processos de conservação de matérias-primas naturais.

A estratégia proposta pelo projeto mobiliza equipas multidisciplinares em diferentes domínios, tais como produção vegetal, biotecnologia, tecnologia alimentar, engenharia de processos e equipamentos.

Envolve também competências empresariais específicas de várias áreas de negócio.

**Corantes naturais**

Obtenção de ingredientes naturais com efeito corante, a partir de flores comestíveis e bio-resíduos de frutos, considerados desperdícios, conferindo-lhes uma utilização alternativa de interesse económico.

**Aromas naturais e modelos de aromas**

Desenvolvimento de aromas naturais e modelos de aromas para utilização na indústria da panificação destinados à intensificação do aroma do seus produtos, e para serem utilizados como estratégia de marketing olfativo.

**Bioativos naturais**

Desenvolvimento de produtos lácteos com micosteróis, para efeitos hipocolesterémicos; fortificação de farinhas com vitamina D2 para aumentar a capacidade de absorção de cálcio e a sua utilização em produtos de panificação; utilização de bio-resíduos de empresas produtoras de cogumelos.

**Inovação em processos de extração e refinação de ingredientes**

Inovação em processos de extração, nomeadamente ao nível da extração supercrítica, que visa a obtenção de extratos ricos em moléculas de baixa polaridade; inovação em processos de refinação, desenvolvendo dispositivos com o intuito de obter de uma forma expedita e económica frações purificadas das substâncias corantes.

**Inovação em processos de conservação**

Desenvolvimento de técnicas de conservação para serem aplicadas a matrizes micológicas e vegetais. A conservação adequada das matérias-primas é crucial para que se garanta também a preservação dos compostos de interesse desde a fase inicial da cadeia produtiva.

**Figura 2.** Desdobrável desenvolvido no âmbito do projeto ValorNatural.



**Nós temos soluções!**



Ingredientes naturais e inovadores para a indústria, da classe dos corantes, aromas e bioativos.

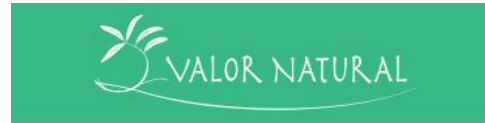
Novos processos de extração, refinação e conservação.

O projeto Valor Natural dedica-se à investigação e desenvolvimento de ingredientes naturais de elevado valor acrescentado para aplicações na indústria.

Possuímos fortes competências e capacidades nas áreas agroalimentares, e um interesse crescente nas áreas têxtil, cosmética e farmacêutica.

**www.valornatural.pt**  
Email: geral@valornatural.pt - Tel: 273 330 832

<https://bit.ly/2R782Xi>  
<https://bit.ly/2KsoyP6>  
<https://bit.ly/2R60LFp>



**Os consumidores têm questões.  
Nós temos soluções!**

**Principais resultados**

- Corantes de origem natural por extração de matrizes vegetais e bio-resíduos;
- Aromas naturais e modelos de aromas;
- Bioativos de origem natural por extração de bio-resíduos de cogumelos;
- Processos inovadores para extração e refinação de ingredientes a partir de matérias-primas naturais;
- Novos processos de conservação de matérias-primas naturais.



**Figura 3.** Folheto desenvolvido no âmbito do projeto ValorNatural.





**Nós temos soluções!**



Ingredientes naturais e inovadores para a indústria,  
da classe dos corantes, aromas e bioativos.  
Novos processos de extração, refinação e conservação.

O **Valor Natural** dedica-se  
à investigação e desenvolvimento  
de ingredientes naturais  
de elevado valor acrescentado  
para aplicações na indústria.

Possuimos fortes competências  
e capacidades nas áreas  
agroalimentares, e um interesse  
crescente nas áreas  
têxtil, cosmética e farmacêutica.

**www.valornatural.pt**

Email: [geral@valornatural.pt](mailto:geral@valornatural.pt) - Tel: 273 330 832

<https://bit.ly/2R782Xi>

<https://bit.ly/2KsoyP6>

<https://bit.ly/2R60LFp>



**Figura 4.** Roll-up desenvolvido no âmbito do projeto ValorNatural.