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

Entregável nº 8.2.1

Versão do Documento: 8

Data de Submissão: 25-02-2021

Responsável: IPB

Nome do Documento: Publicação de boletins Informativos

Histórico de Revisão

Revisão	Data	Parceiros Envolvidos	Descrição
1.0	21-03-2019	IPB	2ª edição da *Newsletter*
2.0	24-05-2019	IPB	3ª edição da *Newsletter*
3.0	29-02-2019	IPB	4ª, 5ª, 6ª edição da *Newsletter*
4.0	31-07-2020	IPB	7ª edição da *Newsletter*
5.0	9-09-2020	IPB	8ª edição da *Newsletter*
6.0	9-11-2020	IPB	9ª edição da *Newsletter*

7.0	21-12-2020	IPB	10ªedição da *Newsletter*
8.0	25-02-2021	IPB	11ªedição da *Newsletter*

Cofinanciado por:

Lista de Autores

Ana Saldanha

Cofinanciado por:

Sumário

A *Newsletter* do projeto ValorNatural tem como intuito a promoção da comunicação com os seus subscritores, sendo utilizada a caixa de correio eletrónico de cada um para envio da informação. A informação que consta na *Newsletter* é diversificada, atual e está sempre relacionada com o próprio projeto ou com os diferentes temas que ele abrange.

Cofinanciado por:

Índice

1. Identificação 6
2. Informação 7

Cofinanciado por:

1. Identificação

Deliverable	8.2.1
Tipo de *deliverable*	Publicação
Nível de disseminação	Público
PPS	8

Cofinanciado por:

2. Informação

A primeira *Newsletter* do projeto ValorNatural foi realizada no mês de janeiro de 2019 (Imagem 1) onde foram abordados diferentes temas atuais, relacionados com o próprio projeto e com o tema do mesmo.

Imagem 1. *Newsletter* mês de janeiro de 2019.

Cofinanciado por: NORTE2020 PORTUGAL 2020 UNIÃO EUROPEIA Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

No decorrer do segundo semestre foram publicadas mais duas edições da *Newsletter*: mês de março (Imagem 3) e mês de maio (Imagem 4) de 2019.

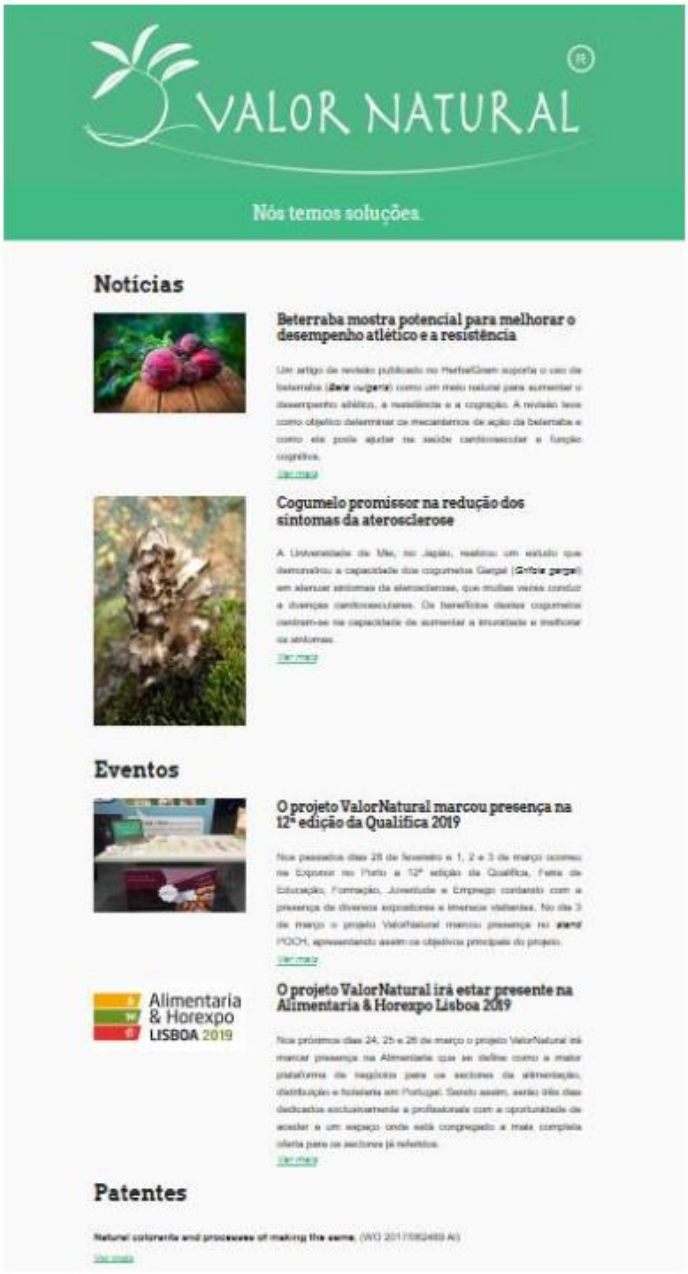

Imagem 2. *Newsletter* mês de março de 2019.

Cofinanciado por: NORTE2020 PORTUGAL 2020 UNIÃO EUROPEIA Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

Imagem 3. *Newsletter* mês de maio de 2019.

Cofinanciado por: NORTE2020 PORTUGAL 2020 UNIÃO EUROPEIA Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

No decorrer do terceiro semestre foram publicadas mais três edições da *Newsletter*: mês de setembro (Imagem 4), no mês de novembro (Imagem 5) de 2019, e no mês de fevereiro de 2020 (Imagem 6).

Ver no browser

VALOR NATURAL®

Nós temos soluções.

Evento: Demolabs - ValorNatural®

O Projeto ValorNatural tem como principal foco o desenvolvimento de ingredientes inovadores na classe dos corantes, aromas e bioativos. Neste sentido, e após um ano de execução do projeto, lembramos que se irá realizar a **1ª Edição dos "Demolabs-ValorNatural"** no dia **4 de outubro de 2019**, nas instalações do **Brigantia Ecopark em Bragança**, no período da manhã (9:00h- 12:30h). Este evento tem como principal objetivo a disseminação e demonstração de resultados já alcançados, bem como potenciar a geração de ideias e novos desafios.

A nível laboratorial serão expostos vários dos trabalhos desenvolvidos ao longo do projeto, nomeadamente na área dos corantes, aromas e bioativos. Estarão em exposição matrizes, extratos obtidos, produtos finais e alguns dos equipamentos, estarão também à disposição dos participantes um grupo de investigadores especializados nas respectivas áreas para fornecer toda a informação necessária e esclarecer os participantes interessados.

As inscrições deverão ser realizadas, até ao dia 2 de outubro de 2019, no site do ValorNatural, através do link: http://valornatural.pt/valornatural2/pt-pt/Demolab.

Notícias

Daylesford lança nova linha com vegetais

No sentido da diminuição de desperdícios, a Daylesford criou uma nova linha de fermentos orgânicos que usa legumes frescos em excesso ou instáveis, existem seis novos produtos embalados em frascos de vidro recicláveis e reutilizáveis. Para além destes produtos lançou recentemente uma refeição com queijo orgânico, uma linha de quatro molhos orgânicos, e introduziu cinco águas com infusão de ervas.

Ver mais

As maçãs podem ajudar na terapia com células-tronco?

As células-tronco adultas (ASCs) são amplamente estudadas devido ao seu potencial na medicina regenerativa. No entanto, ao contrário das células-tronco embrionárias, as ASCs têm capacidades limitadas, particularmente em relação à proliferação e à diferenciação. Mas num estudo recente, investigadores da Coreia do Sul descobriram uma maneira de contornar essas limitações. Numa publicação na revista *Nutrition Research*, eles relataram que os extratos de maçã podem aumentar o potencial de proliferação de ASCs.

Ver mais

Projetos

Edible, Medicinal and Aromatic Plants

O objetivo do projeto foi explorar as propriedades úteis das plantas, os investigadores desenvolveram métodos para extrair ingredientes ativos para uso em formulações de produtos naturais, como suplementos alimentares / de saúde, produtos à base de plantas ou aromas.

Ver mais

Imagem 4. *Newsletter* mês de setembro de 2019.

Cofinanciado por: NORTE2020 PROGRAMA OPERACIONAL REGIONAL DO NORTE · PORTUGAL 2020 · UNIÃO EUROPEIA Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

Ver no browser

VALOR NATURAL®

Nós temos soluções.

1ª Edição do evento "Demolabs-ValorNatural"

No passado dia 4 de outubro de 2019 realizou-se a primeira edição do evento "Demolabs-ValorNatural" nas instalações do Brigantia Ecopark em Bragança, um evento que contou com a presença de vários representantes de diferentes empresas, assim como com a presença de vários estudantes da área a que o projeto se refere e não só. Durante o dia foi possível proceder à demonstração e disseminação de resultados, bem como potenciar novas ideias e novos desafios.

Ver mais

Projeto ValorNatural: Reuniões

Decorreram nas instalações do Brigantia Ecopark, dia 4 de outubro de 20019 as reuniões do Conselho de Administração e Técnico-científica do projeto ValorNatural. No decorrer destas reuniões foram apresentados os principais resultados relativos ao primeiro ano de execução do projeto, bem como o plano de ação para o próximo período.

Notícias

Compostos naturais que podem influenciar a regeneração nervosa

Ao longo dos anos, vários estudos demostraram que o cérebro tem a capacidade de reparar e regenerar partes que estão danificadas. Esta informação é sinónimo de esperança para o número crescente de pacientes que sofrem de doenças neurodegenerativas. Existem compostos naturais que contribuem para esta capacidade que o cérebro por si só apresenta, como por exemplo a curcuma.

Ver mais

Comer nozes associada a uma dieta com pouco gordura saturada: pode diminuir o risco de ocorrência de doenças cardiovasculares

Um estudo publicado no *Journal of the American Heart Association* , indica que consumir noxes pode ajudar a diminuir o risco de ocorrência de doenças cardíacas ao baixar a pressão arterial, mas apenas se as nozes forem associadas a uma dieta com baixo teor de gordura saturada. Este estudo é um dos primeiros a debruçar-se nas propriedades das nozes que podem influenciar a saúde do coração de um indivíduo.

Ver mais

Artigos

Bouzgarrou C., Amara K., Reis F. S., Barreira J. C. M., Skhiri F., Chatti N., Martins A., Barros L., Ferreira I. C. F. R., Incorporation of tocoferol-rich extracts from mushroom mycelia into yogurt, Food&Function, 9, 3166-3172, 2018.

Backes E., Pereira C., Barros L., Prieto M.A., Genena A. K., Barreiro M. F., Ferreira I. C. F. R., Recovery of bioactive anthocyanin pigments from *Ficus carica* L. peel by heat, microwave, and ultrasound based extraction techniques, Food Research International, 113, 197-209, 2018

Imagem 5. *Newsletter* mês de novembro de 2019.

Cofinanciado por: NORTE2020 PORTUGAL 2020 UNIÃO EUROPEIA Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

Imagem 6. *Newsletter* mês de fevereiro de 2020.

Cofinanciado por: NORTE2020 PORTUGAL 2020 UNIÃO EUROPEIA Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

No quarto semestre de execução do projeto foi publicada uma edição da *Newsletter*: mês de julho de 2020 (Imagem 7).

Imagem 7. *Newsletter* mês de julho de 2020.

Cofinanciado por: NORTE2020 PORTUGAL 2020 UNIÃO EUROPEIA

No quinto semestre de execução do projeto foram publicadas quatro edições da *Newsletter*: mês de setembro, novembro, dezembro de 2020, e ainda fevereiro de 2021 (Imagem 8, 9, 10, 11).

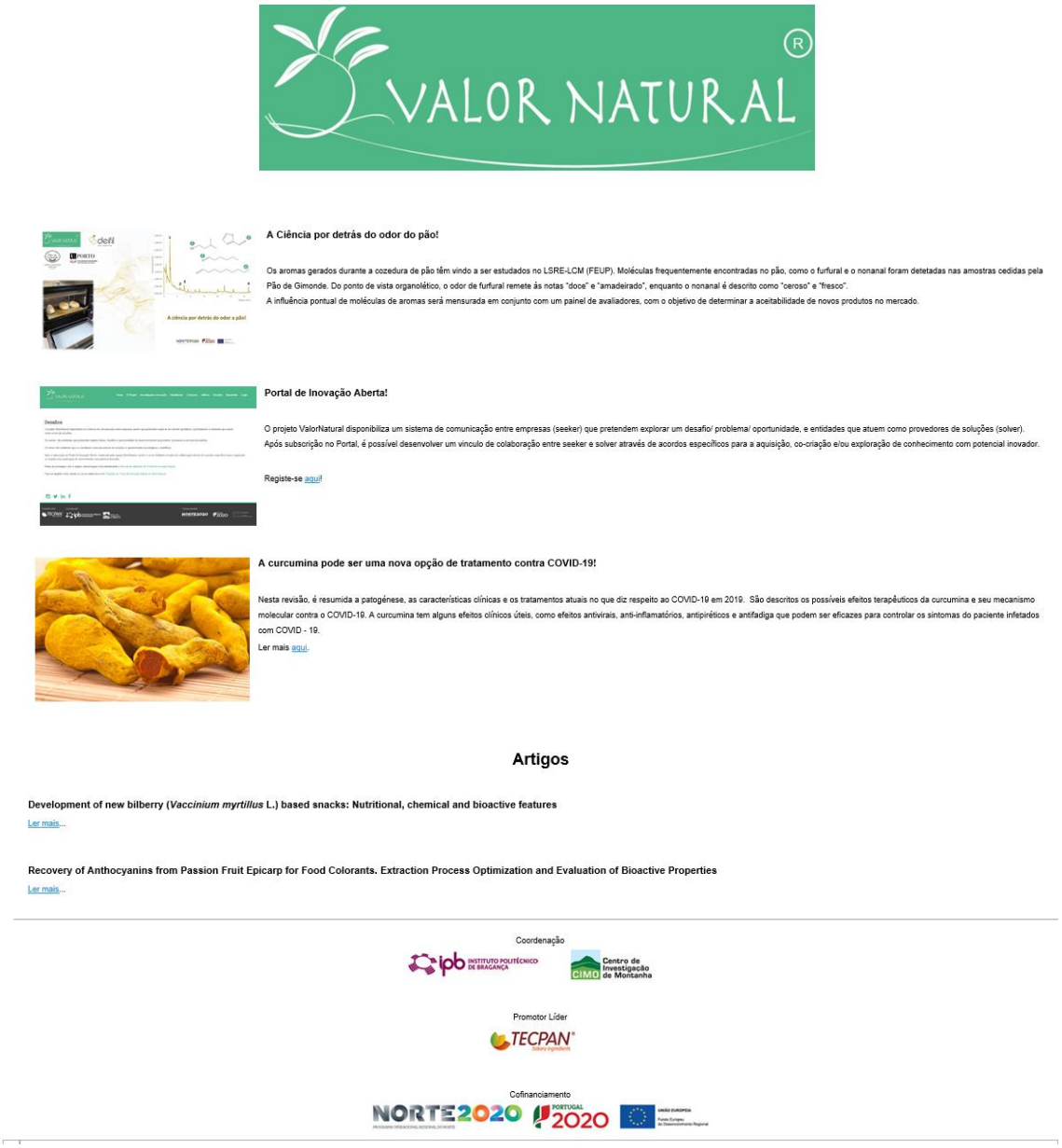

Imagem 8. *Newsletter* mês de setembro de 2020.

Cofinanciado por:

Imagem 9. *Newsletter* mês de novembro de 2020.

VALOR NATURAL®

Christmas cookies coloured by natural resources!

Through the Project ValorNatural, the development of food colorants from natural sources is allowing the replacement of some artificial colorants by biobased counterparts. To tell this story, a picture that is worth a thousand words: Christmas cookies coloured with natural colorants extracted from fruit residues and plants. Merry coloured Christmas!

Our bread smells like Christmas!

In our lab is all about smells!

To introduce some novelty, we use aromatic ingredients obtained from widely appreciated nuts and aromatic plants. This season, we send you a couple of scented snowmen to warm your heart and soul.

Be functional with your Christmas deserts!

Imagine that you could enjoy your Christmas meals without feeling guilty for eating non healthy foods? Ergosterol, a precursor of vitamin D2, which besides being considered a strong hypocholesterolemic agent itself, it can also be converted into vitamin D2, an essential nutrient that our body uses in vital processes, including the calcium fixation by the bones. Have you ever imagined having a Mediterranean toast for breakfast or enjoy eating a French toast enriched with vitamin D2? Or, what if you could combine this toast with a sweet rice enriched with ergosterol and be delighted with these deserts while being also promoting your health and well-being?

Coordenação

ipb INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA — CIMO Centro de investigação de Montanha

Promotor Líder

TECPAN

Cofinanciamento

NORTE2020 — PORTUGAL 2020 — UNIÃO EUROPEIA Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

Imagem 10. *Newsletter* mês de dezembro de 2020.

Cofinanciado por: NORTE2020 PROGRAMA OPERACIONAL REGIONAL DO NORTE — PORTUGAL 2020 — UNIÃO EUROPEIA Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

VALOR NATURAL®

A Ciência latente no pão!

Os produtos naturais têm vindo a ser estudados no CIMO-IPB, no âmbito do PPS5 do projeto ValorNatural. O ergosterol, molécula presente nos cogumelos, pode ser facilmente convertido em Vitamina D2 pela ação da luz Ultravioleta.

Neste sentido, a atividade bioativa e o potencial citotóxico do extrato enriquecido em vitamina D2 foi alvo de estudo. Este extrato, revelou atividade efetiva contra a linha celular de adenocarcinoma gástrico (AGS) e moderada atividade contra as linhas celulares de adenocarcinomas de pulmão (NCI-H460) e cólon (CaCo), além disso, não apresentou citotoxicidade contra a linha celular óssea de osteoblastos (h-FOB 1.19).

Por conseguinte, este extrato enriquecido em vitamina D2 irá ser incorporado no pão, permitindo assim, tirar partido dos inúmeros benefícios bioativos da vitamina D2.

Aromas e Modelos de Aromas!

A aposta na inovação em produtos de panificação para a implementação de estratégias de marketing olfativo é um dos objetivos do Projeto Valor Natural.

Na PPS4 - Aromas e Modelação de Aromas – avalia-se o potencial incremento no valor de produtos de panificação pela incorporação de novos ingredientes aromatizantes.

Extratos de amêndoa e alecrim obtidos no LSRE-LCM (FEUP) foram utilizados na avaliação das propriedades organoléticas do "Pão de Gimonde" por membros da equipa Deifil.

Avaliação sensorial de pão com aromas naturais

amêndoa

alecrim

Artigos científicos

Ana Rita Silva, Taofiq Oludemi, Cristina Costa, Joana Barros, Inês Ferreira, João Nunes Miguel A. Prieto, Jesús Simal-Gandara, Lillian Barros, Isabel C.F.R. Ferreira. Mushrooms bio-residues valorisation: optimisation of ergosterol extraction using response surface methodology. Food and Bioproducts Processing, 2020, 122, 183-192

Ler mais...

Custódio Lobo Roriz, Sandrina A. Heleno, Márcio Carocho, Paulo Rodrigues, José Pinela, Maria Inês Dias, Isabel P. Fernandes, Maria Filomena Barreiro, Patricia Morales, Lillian Barros, Isabel C.F.R. Ferreira. Betacyanins from Gomphrena globosa L. flowers: incorporation in cookies as natural colouring agents. Food Chemistry 2020, 329, 127178

Ler mais...

Coordenação

Promotor Líder

Cofinanciamento

Imagem 11. *Newsletter* mês de fevereiro de 2021.

Cofinanciado por: