

**Designação do projeto | GreenTASTE**

**Código do projeto | PDR2020-101-031499**

**Objetivo principal | Promover a utilização racional de tomate verde, agregando valor a esta matéria-prima actualmente desperdiçada, com vista ao desenvolvimento de novos ingredientes alimentares de elevado valor nutricional e bioativo (eg. molhos) e alcançar o desperdício zero, no âmbito da economia circular.**

**Região de intervenção |**

**Entidade beneficiária | Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P. (INIAV)**

**Data da aprovação | 2017-09-13**

**Data de início | 2017-01-02**

**Data de conclusão | 2021-12-31**

**Custo total elegível | 84 602,99 €**

**Apoio financeiro da União Europeia | FEADER (Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural) – 50 761,79 €**

**Apoio financeiro público nacional/regional | 12 690,45 €**

**Objetivos, atividades e resultados esperados**

- Promover o desenvolvimento de um ingrediente alimentar com base na fermentação ácido-láctica de tomate verde, introduzindo uma diferenciação adicional ao setor de alimentos funcionais.**

- Seleção da combinação adequada de variedades e estados de maturação do tomate verde, bem como da implementação de pré tratamentos ao fruto com vista a adequar o substrato fermentativo.
- Seleção de estirpes de bactérias lácticas e leveduras (ou combinações entre elas) capazes de se desenvolverem de forma eficiente na matriz tomate verde e promover a inibição de factores antinutricionais, o desenvolvimento de compostos bioativos e de compostos sensorialmente apelativos.
- Caracterização do potencial probiótico das estirpes seleccionadas.
- Caracterização da composição físico-química, nutricional / funcional e sensorial dos produtos resultantes.
- Desenvolvimento do conhecimento científico sobre a fermentação ácido láctico de tomate verde com otimização das condições operativas para uma fermentação eficiente (escalas laboratorial e piloto).
- Este aproveitamento permitirá o desenvolvimento de ingredientes alimentares saudáveis, introduzindo uma diferenciação adicional ao setor de alimentos funcionais.

Site do projeto: [www.greentaste.pt](http://www.greentaste.pt)



