

## FICHA DE PROJETO

### CÓDIGO DA OPERAÇÃO/Nº PROJETO

---

10887

### PROMOTOR/ ENTIDADE BENEFICIÁRIA

---

501471391

NOVADELTA - COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE CAFÉS, LDA

### MEDIDA

---

SI I&DT Empresarial - Individuais

### AVISO

---

16/SI/2015 - INCENTIVOS À INVESTIGAÇÃO E DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO (Projetos Individuais)

### AUTORIDADE DE GESTÃO

---

Programa Operacional Competitividade e Internacionalização

### ORGANISMO

---

IAPMEI - Agência para a Competitividade e Inovação, I.P.

### OBJETIVO:

---

O projeto ESSENCE tem como objetivo o desenvolvimento de vários tipos de formulações base para o desenvolvimento de pastilhas de café solúvel ou torrado moído com propriedades sensoriais similares ao café expresso

### DESIGNAÇÃO:

---

ESSENCE - Projeto de desenvolvimento de formulações de base para o desenvolvimento de pastilhas de café solúvel ou torrado moído com biorevestimento para bebidas com perfil sensorial do café expresso.

**SINTESE:**

O projeto ESSENCE tem como objetivo o desenvolvimento de vários tipos de formulações base para o desenvolvimento de pastilhas de café solúvel ou torrado moído com propriedades sensoriais similares ao café expresso. Este projeto envolve a colaboração entre a Novadelta (fábrica), o Centro de Inovação do Grupo Delta e as instituições de investigação científica U. Minho, U. Aveiro, I3S-IBMC-i3S e ESB da U. C. Porto. O projeto tem 4 atividades de I&D, 1 atividade de desenvolvimento tecnológico, 1 atividade de gestão tecnológica de projeto e 1 atividade de divulgação dos resultados. Envolve também a aplicação do Motor de Inovação Interno da Delta (MIND) para a resolução de desafios e identificação de soluções relativas ao desenvolvimento das atividades de I&D. Os resultados principais esperados são o desenvolvimento de pastilha de café (solúvel e moído) compactado por tecnologia de compactação farmacêutica e do seu biorevestimento para bebida com perfil sensorial do expresso. As atividades I&D também envolvem o estudo de perfis de galactomananas e arabinogalactanas que possam constituir aditivos aos novos produtos conferindo-lhes propriedades sensoriais similares ao café expresso, a avaliação do teor de ácidos clorogénicos de diferentes origens geográficas de café e relação com perfil de torra para obter formulações de produto aditivado com benefício para a saúde e a avaliação do impacto do café simples/café formulado na neuroprotecção através de estudos em linhas celulares e estudo em modelo Animal. Todas as formulações de produto serão avaliadas na Novadelta do ponto de vista de produção semi-industrial e perfil sensorial e estudadas no que refere ao tempo de vida útil do produto. Os resultados do projeto serão divulgados no meio científico através de publicações e participação em conferências, bem como junto dos diferentes parceiros no mercado-alvo e consumidores.

**CUSTO TOTAL EM EUROS**

1.448.058,18€

**CUSTO TOTAL ELEGIVEL EM EUROS**

622.455,37€

**APOIO FINANCEIRO FEDER/FSE**

401.219,50€

**DATA DE INICIO:**

2016-04-01

**DATA DE CONCLUSÃO:**

2018-03-31