

Cofinanciado por:

Lisb@20²⁰

COMPETE
2020

PORTUGAL
2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

Designação do projeto | ArrozBig Desenvolvimento de produtos de arroz com baixo índice de glicémia

Código do projeto | POCI-01-0247-FEDER-017931 | LISBOA-01-0247-FEDER-017931

Objetivo principal | Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação

Região de intervenção | Norte | Centro | Lisboa

Entidade beneficiária | Ernesto Morgado SA | Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P. | Universidade Católica Portuguesa - Escola Superior de Biotecnologia | Universidade do Minho (UM) | Universidade do Porto - Faculdade de Ciências (FCUP)

Data da aprovação | 2016-09-23

Data de início | 2017-01-01

Data de conclusão | 2019-12-31

Custo total elegível | 591.404,71 EUR **Custo elegível INIAV** | 99.244,42 EUR

Apoio financeiro total da União Europeia | FEDER – 403.261,07EUR
(POCI 363.563,31EUR/PORL 39.697,76EUR)

Objetivos, atividades e resultados esperados

O objetivo do projeto é o desenvolvimento de produtos de arroz com baixo índice de glicémia.

O alcance deste objetivo implica uma atuação em toda a cadeia, desde a produção agrícola às transformações primárias e secundárias na indústria, ao consumidor, quer na vertente de nutrição e análise clínica, quer na de preferências e análise sensorial.

O projeto vai permitir que a empresa promotora, Ernesto Morgado, crie um nível de conhecimento integrado de ponta sobre variedades novas e exóticas de arroz, amido, digestibilidade, valor nutricional e implicações sensoriais que só serão possíveis integrando uma equipa multidisciplinar no estado da arte em diferentes áreas do conhecimento relevantes para toda a cadeia.

Assim, o projeto implica uma série de tarefas e um conhecimento profundo das características atuais e futuras do produto que serão apresentadas através de:

- Estudo da cinética de digestão de arroz no sistema gastrointestinal dinâmico

Cofinanciado por:

Lisb@20²⁰

COMPETE
2020

PORTUGAL
2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

- Estudo morfológico dos grânulos de amidos nas diferentes fases de digestão
- Efeitos sinérgicos de ingredientes nas diferentes fases de digestão
- Correlações e inferências entre o método *in vitro* e o método exato (in vivo humano)
- Cinética de digestão de amido de amostras selecionadas

Estas atividades irão criar conhecimento de utilização alargada, nomeadamente para agricultores (novas variedades com maior valor) e consumidores (culinária, dieta e saúde). Permite ainda que outras indústrias possam também operacionalizar os conhecimentos que daqui sejam recolhidos.

Este trabalho coloca a empresa numa posição única para desenvolver novos produtos e processos inovadores para atingir o difícil objetivo de 'saúde com sabor': produtos com elevado valor nutricional, contributos para o combate à obesidade e diabetes.