



Co-CEREAL VALUE

VALORIZAÇÃO SUSTENTÁVEL DE SUBPRODUTOS DO
PROCESSAMENTO E ARMAZENAMENTO DE CEREAIS



SILOS DE LEIXÕES



germen
MOAGEM DE CEREAIS



CATÓLICA
ESCOLA SUPERIOR
DE BIOTECNOLOGIA

PORTO



www.cocerealvalue.pt

@ info@cocerealvalue.pt



Co-CEREAL VALUE

VALORIZAÇÃO SUSTENTÁVEL DE SUBPRODUTOS DO PROCESSAMENTO E ARMAZENAMENTO DE CEREAIS



Produtos alimentares inovadores com alto teor nutricional

Investigação e desenvolvimento de grânulos funcionais para a alimentação humana (Food) e de pellets de estabilidade prolongada para alimentação animal (Feed). Estes alimentos são obtidos a partir da valorização de subprodutos do processamento e armazenamento de cereais, nomeadamente a sêmea, o gérmen e o pó de cereal, e enriquecidos por recursos naturais de baixo valor, assegurando alto teor em proteína, antioxidantes e fibras.



Economia Circular

Modelo de simbiose industrial com vista à redução e valorização de desperdícios agroalimentares.



Tecnologia

Desenvolvimento de um sistema de sensorização inovador capaz de monitorizar a cadeia de valor, permitindo o controlo da qualidade da matéria-prima no transporte e armazenamento, estabelecendo uma conexão clara à Indústria 4.0.

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional