



# CO-CEREALVALUE

**VALORIZAÇÃO SUSTENTÁVEL DE SUBPRODUTOS DO  
PROCESSAMENTO E ARMAZENAMENTO DE CEREAIS**



SILOS DE LEIXÕES



germen

MOAGEM DE CEREAIS



CATOLICA  
ESCOLA SUPERIOR  
DE BIOTECNOLOGIA

PORTO

 **inegi**



[www.cocerealvalue.pt](http://www.cocerealvalue.pt)



[info@cocerealvalue.pt](mailto:info@cocerealvalue.pt)



## CO-CEREALVALUE

**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