

Cofinanciado por:



**Designação do Projeto** | ICECARE - Gelados Funcionais Cardio-saudáveis

**Código do Projeto** | NORTE-01-0247-FEDER-039927

**Objetivo temático** | OT 1 - Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação

**Região de Intervenção** | NUTS II Norte – Vila Verde

**Promotor líder** | Gelado Colorido - Fabricação de Gelados e Sorvetes, Lda.

**Copromotores** |

**Gelado Colorido**

**Laboratório Ibérico Internacional de Nanotecnologia - INL**

Universidade do Minhos

Sense Test - Sociedade de Estudos de Análise Sensorial a Produtos Alimentares, Lda.

**Data de aprovação** | 18.12.2019

**Data de início** | 01.03.2020

**Data de conclusão** | 31.03.2023

**Investimento total elegível** | 558.573,62 €

**Apoio financeiro da União Europeia através do FEDER** | 388.467,90 €

**Breve Descrição do Projeto** | O projeto ICECARE - Gelados Funcionais Cardio-Saudáveis visa um conjunto de atividades de investigação e desenvolvimento experimental no âmbito de novas formulações, que permitam a incorporação de compostos funcionais (com alegações de saúde e nutricionais) e reduzir a gordura (total, saturada e tipo trans) em gelados, mantendo as suas propriedades organolépticas. Pretende-se com o projeto desenvolver um novo gelado, funcional, único e inovador, num conceito previamente criado e testado pela equipa do projeto. Em termos práticos, e com carácter demonstrativo da avaliação da performance das formulações desenvolvidas e da avaliação sensorial dos novos gelados, o projeto será primeiramente avaliado e testado em ambiente laboratorial, estando previsto o scale-up para ambiente industrial.

Para o sucesso do projeto foi criado um consórcio completo e multidisciplinar, com conhecimentos complementares que suportem o desenvolvimento do projeto, constituído pela GELADO COLORIDO (empresa líder, cuja atividade principal é a fabricação de gelados), duas entidades do sistema de I&I com competências para explorar as linhas de investigação previstas, o INL - Laboratório Ibérico Internacional de Nanotecnologia, e a Universidade do Minho, através do Centro de Engenharia Biológica (no âmbito de ID de técnicas de incorporação das formulações e compostos funcionais nos gelados, seleção dos materiais, definição das

especificações do gelado, desenvolvimento das formulações, avaliação da performance e monitorização das características e parâmetros de qualidade), e a SENSE TEST (empresa que se dedica à prestação de serviços na área da análise sensorial com o objetivo de aplicar uma técnica de perfil sensorial dinâmico, única nos gelados: Temporal Dominance of Sensations – TDS).