

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu  
de Desenvolvimento Regional

**Designação do Projeto** | XTREME GOURMET- Plantas Extremófilas na Cozinha Gourmet

**Código do Projeto** | ALG-01-0247-FEDER-017676

**Objetivo Principal** | Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação

**Entidade Beneficiária (Líder)** | AGRO-ON, UNIPESSOAL, LDA

**Copromotor** | Universidade do Algarve

**Data de aprovação** | 08-09-2016

**Custo total elegível** | 648.260,13€

**Apoio financeiro da União Europeia** | FEDER – 400.519,75€

## **Objetivos, atividades e resultados esperados / atingidos |**

### **Objetivos:**

A Agro-On, Unipessoal, Lda é uma empresa com atividade nos domínios das tecnologias agrárias.

Com o presente projeto visamos:

- i) Estabelecer padrões objetivos de qualidade para as plantas holófitas comercializadas;

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu  
de Desenvolvimento Regional

ii) Aprofundar o conhecimento sobre as propriedades funcionais destas plantas em diferentes condições de cultivo de forma a conjugar suas propriedades funcionais com suas características organoléticas;

iii) Aumentar o período de comercialização do produto Salicórnia Natural da Ria Formosa;

iv) Diversificar a oferta de espécies comercializadas pela empresa.

O consórcio promotor é constituído pela Agro-On, Unipessoal Lda e por uma entidade não empresarial, Universidade do Algarve.

### Logotipo:



### Divulgação dos resultados:

#### Participação em Feiras e Exposições:

O projeto XtremeGourmet foi sendo divulgado em diversas Feiras e Exposições, nomeadamente:

- Mar Algarve – Feira do Mar (Portimão, março, 2017)
- Feira da Dieta Mediterrânica (Tavira, setembro, 2017)
- Oceans Meeting (Lisboa, 2017)
- Farnáutica (Faro, 6-8 maio, 2018)
- Comemorações da Expo 98 (Lisboa, 22 maio, 2018)
- Rungis Food Fair <https://www.rungis.nl/en/foodfair/> (Utrecht, Países Baixos, 3 junho, 2019)

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu  
de Desenvolvimento Regional

### **Press Release e Publicações na Comunicação Social:**

- Jornal O Público (01/07/2017). <https://www.publico.pt/2017/07/01/fugas/reportagem/o-agronomo--a-cientista--e-o-cozinheiro-1777370>
- Semanário Regional do Algarve “Barlavento” (20/07/2017): <http://barlavento.pt/mais/inovacao/xtremegourmet-junta-12-chefs-10-investigadores-da-ualg-e-uma-empresa-algarvia>
- Jornal do Algarve (29/07/2017): <http://www.jornaldealgarve.pt/juntar-o-saber-cientifico-ao-sabor-dos-chefs-para-criar-ementa-saudavel/>
- TSF (31/07/2017): <https://www.tsf.pt/sociedade/saude/interior/plantas-do-mar-para-o-prato-8674679.html>
- Jornal “O Expresso” (05/08/2017): <http://expresso.sapo.pt/sociedade/2017-08-05-Sao-plantase-comem-se>
- TVI (09/08/2017): <https://www.youtube.com/watch?v=EulFeLz1ZfY>
- SIC (18/09/2017): <https://www.youtube.com/watch?v=CNDqunzYQiU>
- Artigo no site lifestyle.sapo intitulado “Algarve: Plantas de Ambientes Extremos Inspiram Chefes de Cozinha e Investigadores” (<https://lifestyle.sapo.pt/sabores/noticias-sabores/artigos/algarve-plantas-de-ambientes-extremos-inspiram-chefes-de-cozinha-e-investigadores>).
- Folha do Domingo (04/07/2018): <https://folhadodomingo.pt/projeto-quer-introduzir-consumo-de-plantas-halofitas-na-rotina-alimentar-dos-portugueses/>
- Sapo Lifestyle (30/06/2018): <https://lifestyle.sapo.pt/saude/noticias-saude/artigos/projeto-quer-introduzir-consumo-de-plantas-halofitas-na-rotina-dos-portugueses>
- Atlas da Saúde (02/07/2018): <https://www.atlasdasaude.pt/publico/content/projeto-quer-introduzir-consumo-de-plantas-halofitas-na-rotina-dos-portugueses>
- Alert-Online (04/07/2018): <http://www.alert-online.com/pt/news/health-portal/projeto-quer-introduzir-consumo-de-plantas-halofitas-na-rotina-dos-portugueses>

### **Website:**

- <http://www.riafresh.com/index.php/pt/projetos/xtremegourmet>.

### **Seminários:**

- CCMAR Seminars 2018;
- Seminários do Mestrado de Tecnologia dos Alimentos do Instituto Superior de Tecnologia da Universidade do Algarve.
- “As ervas aromáticas: nutrição, funcionalidades e inovação”, Museu do Oriente, 6/12/2018.

### **Publicações científicas:**

- Barreira, L, Resek, E, Rodrigues, MJ, Rocha, MI, Pereira, H, Bandarra, N, Moreira da Silva, M, Varela, J, Custódio, L (2017) Halophytes: Gourmet food with nutritional health benefits? *Journal of Food Composition and Analysis*, 59, 35-42.
-

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu  
de Desenvolvimento Regional

- Rocha, MI, Rodrigues, MJ, Pereira, CG, Pereira, H, Silva, MM, Neng, NR, Nogueira, JMF, Varela, J, Barreira, L, Custódio, L (2017) Biochemical profile and in vitro neuroprotective properties of *Carpobrotus edulis* L., a medicinal and edible halophyte native to the coast of South Africa, *South African Journal of Botany*, 111, 222–231.

### Teses e relatórios:

- Cláudia Borges (2017) Physico-chemical characterization and application of conservation processes to *Salicornia ramosissima*. Estágio de 4 meses da licenciatura em "AgroAlimentaire" do "Institut National Supérieur des Sciences Agronomiques, de Alimentation et de l'Environnement (AgroSup Dijon), Dijon, França.
- Katerina Bertosa (2017) the effect of blanching treatments on the physico-chemical parameters of a halophyte species (*Salicornia ramosissima*). Mestrado em "Food Technology" da "Faculty of Food Technology and Biotechnology", Zagreb, Croácia.
- Viana Castañeda Loaiza (2018) Evaluación nutricional y funcional de plantas halófitas del Parque Natural Bahía de Cádiz y Parque Natural Ría Formosa (Portugal): comparación con plantas cultivadas. Mestrado em "Agroalimentación" pela Universidad de Cádiz, Espanha.
- Ana Patrícia Caetanito Ricardo (2019) Estudo da salinidade no desenvolvimento de duas espécies halófitas (*Suaeda maritima* e *Inula crithmoides*). Dissertação de Mestrado em Hortofruticultura pela Universidade do Algarve.

### Participação em Conferências:

- International Symposium on Marine Sciences, Vigo 20-22 junho, 2018. Apresentação do poster: "Chemical composition of maritime halophyte species produced in hydroponic systems" - Viana Castañeda-Loaiza, Maria J. Rodrigues, Florinda Gama, Marta Oliveira, Tamára Santos, Catarina Pereira, Chloé Placines, Miguel Salazar, Carla Nunes, Pedro Correia, Maribela Pestana, Luísa Custódio, João Varela, Remedios Cabrera-Castro and Luísa Barreira.
- XVII Simpósio Luso-Espanhol de Nutrição Mineral das Plantas, Innovating Plant Nutrition, Lisboa 25-27 julho, 2018. Apresentação do poster: CHANGES IN MINERAL CONCENTRATION OF *INULA CRITHMOIDES* GROWN UNDER DIFFERENT SALINITY - Florinda Gama, Ana Patrícia Ricardo, Pedro José Correia, Maribela Pestana, Miguel Salazar, Carla Nunes, Viana Castañeda-Loaiza, Alexandre Ribeiro, Tamára Santos, Maria João Rodrigues, João Varela, Luísa Barreira.
- 20<sup>th</sup> International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Nova Iorque, 27-28 agosto, 2018. Apresentação de comunicação oral: "Cultivation of Halophytes – Effect of Salinity on Nutritional and Functional Properties" - Luísa Barreira, Viana Castañeda, Maria J. Rodrigues, Florinda Gama, Tamára Santos, Marta Oliveira, Catarina Pereira, Maribela Pestana, Pedro Correia, Miguel Salazar, Carla Nunes, Luísa Custódio, João Varela. Apresentação premiada com "Best Presentation Award".
- 19<sup>th</sup> International World Congress of Food Science and Technology, Mumbai, Índia, 23-27 outubro, 2018. Apresentação do poster: "Texture and phenolic content changes of a halophyte species (*Salicornia ramosissima*) during blanching treatments" – Katerina Bertosa, Margarida Cortez Vieira, Rui Cruz.
- 19<sup>th</sup> International World Congress of Food Science and Technology, Mumbai, Índia, 23-27 outubro, 2018. Apresentação do poster: "The impact of blanching treatments on peroxidase and color in a halophyte species (*Salicornia ramosissima*)" - Katerina Bertosa, Margarida Cortez Vieira, Rui Cruz.
- Agro Inovação 2018, Cimeira Nacional Inovação na Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, Oeiras, 29 outubro, 2018. Apresentação de Poster do projeto XtremeGourmet.

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu  
de Desenvolvimento Regional

- INCREASE - International Congress on Engineering and Sustainability in the XXI Century, Faro 9 outubro 2019. Apresentação do poster: “Moisture sorption isotherm and storage stability of dried *Salicornia ramosissima*” – Kyriakos Filippidis, Ana Rita Rosa, Alexandre R. Lima, Margarida C. Vieira, Rui M. S. Cruz.
- FARNAUTICA. Mostra do Mar e da Náutica. O Algarve e a economia do Mar. Faro 3-4 maio de 2019. Mesa Redonda Mar do Algarve: Oportunidades, desafios e ameaças. Miguel Salazar

#### **Participação em Workshops:**

- Workshop on Conservation, Management and Novel Uses of Halophytes in Coastal Habitats, Ayamonte, 29/03/2019. Apresentação de comunicação oral: Potencial de la salicornia como alternativa saludable al uso de sal – Miguel Salazar.
- Workshop on Conservation, Management and Novel Uses of Halophytes in Coastal Habitats, Ayamonte, 29/03/2019. Apresentação de comunicação oral: Cultivation of Halophytes – Effect of Salinity on nutritional and Functional Properties – Luísa Barreira.

#### **Publicações não científicas:**

e-book: “Aromatizar Saberes: ervas aromáticas e salicórnia” da Associação Portuguesa de Nutrição([https://www.apn.org.pt/documentos/ebooks/E-BOOK\\_AROMATIZAR\\_SABERES\\_FINAL\\_.pdf](https://www.apn.org.pt/documentos/ebooks/E-BOOK_AROMATIZAR_SABERES_FINAL_.pdf)).

#### **Participação em Feiras e Exposições:**

- Fruit Attraction 2018 Madrid, 23-25 outubro
- SIAL 2018, Paris, 21-25 outubro
- Sirha 2019, Lyon 23-26 janeiro.