

ENTIDADE PROMOTORA: LIOFOOD, LDA

CÓDIGO DA OPERAÇÃO: PDR2020-10212-058411

DESIGNAÇÃO DO PROJETO: Capacitação produtiva

OBJETIVO PRINCIPAL: Reforçar a Competitividade do Setor Agroalimentar e Florestal

DATA DE INÍCIO: 30-08-2019

DATA DE CONCLUSÃO: 03-01-2022

DATA DE TERMO DA OPERAÇÃO: 03-07-2027

CUSTO TOTAL ELEGÍVEL: 171.438,36€

APOIO FINANCEIRO DA UE (FEDER) – 77.147,28€

OBJETIVOS, ATIVIDADES E RESULTADOS ESPERADOS/ATINGIDOS:

A Liofood, Lda é uma START-UP criada com o intuito de iniciar o reaproveitamento de frutas ao nível do território nacional, promovendo o contacto direto com produtores locais, recorrendo a um processo inovador e distintivo de liofilização.

A liofilização é um processo tecnológico de secagem que constitui a remoção da água através da sublimação (mudança do estado sólido para o estado gasoso e vice-versa, sem passar pelo estado líquido). O produto é colocado em câmaras frigoríficas, o ar é removido através de bombas de alto vácuo, criando a condição para que ocorra o tal processo de sublimação. A água passa do seu estado sólido para o gasoso a temperaturas muito baixas (- 50º negativos) sem a presença de oxigênio.

A liofilização é dos métodos mais eficazes e avançados de secagem para materiais termosensíveis e para a obtenção de produtos desidratados com elevada qualidade. Consequentemente, ela tem sido utilizada, principalmente, na desidratação de alimentos com elevado valor comercial como as frutas tropicais.

Outro fator distintivo é o facto de a Liofood ter um papel ativo na redução do desperdício alimentar, focando grande parte das suas atenções na procura de matérias primas (frutas e legumes) de qualidade mas que, por algum motivo, não apresentam a imagem necessária que permita a venda em cadeias comerciais destinadas ao público. Desta forma, o nosso processo permite acrescentar valor à matéria-prima em si e oferecer um produto final exclusivo e com bastante procura.

Principais objetivos:

- ✓ Transformação de um produto perecível num produto com maior período de conservação e com maior valor percecionado.
- ✓ Aquisição de equipamentos de tecnologia inovadora que permita o desenvolvimento da atividade nos padrões de qualidade e produtividade que exigimos
- ✓ Na perspetiva de garantir os padrões de qualidade exigida, pretende-se criar condições para que seja possível que todos os processos de produção sejam desenvolvidos internamente e, acima de tudo, com matéria-prima portuguesa oriunda de pequenos agricultores da região, para que com isso a Liofood consiga desenvolver a economia local e a popularização de produtos endógenos da época (pêra, pêssego, ameixa...).
- ✓ Permitir a expansão da capacidade produtiva em larga escala, mantendo e reforçando sempre uma rede de contactos com pequenos agricultores, impulsionando positivamente a Economia Agrícola Portuguesa.
- ✓ Denotar, a iniciativa da empresa para o despertar de comportamentos éticos, tanto no que diz respeito ao nível ambiental, como social. Além de que a ideia base do projeto da Liofood prende-se em acrescentar valor a um produto que a na maior parte das vezes é subestimado por parte da população.
- ✓ Aquisição de produtos diretamente a produtores locais, promovendo a agricultura nacional, a um preço relativamente mais baixo. Por norma, estas frutas e legumes são mais puros uma vez que não necessitam de hormonas nem esterilizantes para satisfazerem os requisitos das grandes superfícies comerciais.
- ✓ Reaproveitamento de produtos como forma de reduzir o desperdício alimentar,
- ✓ Ser uma empresa de referência a nível nacional e internacional no que se refere à transformação de frutas pelo processo de liofilização
- ✓ Contribuir para o processo de internacionalização de produtos nacionais, valorizando a produção interna

