



INOV' LINEA

TECNOLOGIA ALIMENTAR

Centro de Transferência de Tecnologia Alimentar

ESTRUTURA ASSOCIATIVA TAGUSVALLEY

ASSOCIAÇÃO DE DIREITO PRIVADO E SEM FINS LUCRATIVOS

CAPITAL SOCIAL DE €1.720.000

MUNICÍPIO DE ABRANTES 326 UP's

INSTITUTO POLITÉCNICO DE TOMAR 9 UP's

NERSANT – ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL 1 UP's

TEJO ENERGIA 7 UP's

INSTITUTO POLITÉCNICO DE SANTARÉM 1UP's

MAIS INOVAÇÃO.
MAIS QUALIDADE.
MAIS COMPETITIVIDADE.

ÁREAS DE INTERVENÇÃO TAGUSVALLEY

- METALOMECÂNICA
- TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO
- ENERGIA
- AGROALIMENTAR

OBJETIVOS

- APOIAR O SETOR AGROALIMENTAR.
- AUMENTAR A QUALIDADE E MELHORAR A COMPETITIVIDADE DE SETOR.
- VALORIZAR OS PRODUTOS TRADICIONAIS E MATÉRIAS-PRIMAS MEDITERRÂNICAS.
- FOMENTAR E EXPERIMENTAR TECNOLOGIAS DE CONSERVAÇÃO ALTERNATIVAS.

REDES E PARCERIAS INOV'LINEA

→ PROJETO ÂNCORA DO CLUSTER AGRO-INDUSTRIAL DO RIBATEJO



→ REDE INOVAR – THE PORTUGUESE AGRO, FOOD AND FOREST INNOVATION NETWORK



→ LABORATÓRIOS A-LOGOS E CATAA



→ REDE RURAL NACIONAL



→ OUTRAS UNIVERSIDADES E POLITÉCNICOS

LINHAS DE ATUAÇÃO

→ RELEVÂNCIA REGIONAL

SETOR CÁRNEO

SETOR HORTOFRUTÍCOLA

SETOR OLIVÍCOLA

→ IMPORTÂNCIA INDUSTRIAL

SCALE-UP | LINHAS PILOTO INDUSTRIAIS

PROCESSO PRODUTIVO E

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS



CAPACIDADE INSTALADA

EQUIPAMENTOS

→ CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

TECNOLOGIAS ALTERNATIVAS OU COMPLEMENTARES AOS PROCESSOS VULGARMENTE UTILIZADOS PELA AÇÃO DA TEMPERATURA:

- ALTA PRESSÃO HIDROSTÁTICA;
- SISTEMA AQUECIMENTO OHMICO;
- ULTRA SONS;
- ULTRA VIOLETAS;
- OUTROS.

→ LINHAS DE PROCESSAMENTO

- CONJ. DE EQUIPAMENTOS DEDICADOS PARA TRANSFORMAÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS;
- CONJ. DE EQUIPAMENTOS DEDICADOS PARA TRANSFORMAÇÃO DE HORTOFRUTÍCOLAS;
- LAGAR DE DUAS FASES.

MAIS INOVAÇÃO.
MAIS QUALIDADE.
MAIS COMPETITIVIDADE.

CAPACIDADE INSTALADA

EQUIPAMENTOS

- EQUIPAMENTOS DE EXPERIMENTAÇÃO
PARA O DESENVOLVIMENTO DE ENSAIOS À ESCALA REAL.
- LABORATÓRIO
- COZINHA EQUIPADA
- SALAS DE PROVAS

CAPACIDADE INSTALADA

SERVIÇOS

DESENVOLVIMENTO E/OU REFORMULAÇÃO DE PRODUTOS E PROCESSO

SERVIÇOS ANALÍTICOS

- MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS
- ESTUDOS DE VIDA ÚTIL DO PRODUTO;
- REOLÓGICAS E TEXTURAIS;
- SENSORIAIS – TESTES DE CONSUMO – ACEITAÇÃO E PREFERÊNCIA.

APOIO TÉCNICO Á INDÚSTRIA ALIMENTAR

- APOIO À CRIAÇÃO DE NOVOS NEGÓCIOS ALIMENTARES;
- CONSULTORIA E REALIZAÇÃO DE ENSAIOS;
- OTIMIZAÇÃO DE PROCESSOS PRODUTIVOS E DE CONSERVAÇÃO;
- DESENVOLVIMENTO E COORDENAÇÃO DE PROJETOS INOVADORES;
- AVALIAÇÃO TÉCNICA E ECONÓMICA DE PROCESSOS INDUSTRIAIS.

CAPACIDADE INSTALADA

SERVIÇOS

FOOD FAB LAB - UNIDADE PRODUTIVA PARTILHADA

→ UTILIZAÇÃO DE ESPAÇO INDUSTRIAL PRÉ-LICENCIADO E COM PRÉ-REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES IMPLEMENTADOS.

→ EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS BÁSICOS AO SEU DISPOR.

→ APOIO E PREPARAÇÃO DO PROCESSO DE LICENCIAMENTO DA ATIVIDADE.

→ INFORMAÇÃO SOBRE OS PRINCIPAIS REQUISITOS PARA A ATIVIDADE.



PORTFÓLIO

DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS

- AZEITES AROMATIZADOS
- PASTAS DE AZEITONA
- VINAGRE DE DIOSPIRO E DE FRAMBOESA
- FARINHEIRA DE LEGUMES
- PRODUTOS COM BAIXO TEOR DE AÇÚCAR
- PRODUTOS PROVENIENTES DO MARMELO
- CEREJAS DESIDRATADAS



PORTFÓLIO

AVALIAÇÃO TÉCNICA DE PROCESSOS

- VALIDAÇÃO TÉCNICA DE PROCESSOS DE CONSERVAÇÃO
- ESTUDO DE EFICIÊNCIA DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE GELEIA
- AVALIAÇÃO DE NÃO-CONFORMIDADES
- ELABORAÇÃO DE DIAGRAMAS DE PROCESSO



PORTFÓLIO

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

- ESTUDOS DE ESTABILIDADE DE PRODUTOS
- ESTUDOS DE CONSERVAÇÃO DE GASPACHO, POLPA DE AMORA, POLPA DE MORANGO E SUMO DE LARANJA COM AQUECIMENTO OHMICO
- ESTUDOS DE CONSERVAÇÃO DE POLPA DE AMORA
POLPA DE CEREJA E SUMO DE MELÃO COM ALTA PRESSÃO HIDROSTÁTICA
- ESTUDO PRELIMINAR PARA UTILIZAÇÃO DE ULTRAVIOLETA NA INDUSTRIA VINAGREIRA E VINÍCOLA

PORTFÓLIO

APOIO AO DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES DE
TRANSFORMAÇÃO ALIMENTAR

- AÇÕES DE ESCLARECIMENTOS | WORKSHOPS | JORNADAS TÉCNICAS
- PROCESSOS DE LICENCIAMENTO
- IDENTIFICAÇÃO DE REQUISITOS TÉCNICOS
- IDENTIFICAÇÃO DE REQUISITOS FUNCIONAIS
- INFORMAÇÃO SOBRE ROTULAGEM
- FOOD FAB LAB



MAIS INOVAÇÃO.
MAIS QUALIDADE.
MAIS COMPETITIVIDADE.

PORTUGAL 2020

PERSPETIVA DE AÇÃO

→ INOVAÇÃO

VALES INOVAÇÃO
NÚCLEO I&D EMPRESAS
INOVAÇÃO ABERTA

→ TRANSFERÊNCIA DE CONHECIMENTO

INVESTIGAÇÃO APLICADA E EXPERIMENTAÇÃO
CRIAÇÃO DE GRUPO OPERACIONAL (PDR)

→ QUALIFICAÇÃO

PROMOÇÃO DE AÇÕES DE FORMAÇÃO TÉCNICAS-OPERACIONAIS

→ FOMENTO NOVOS PROJETOS



INOV' LINEA

TRANSFERÊNCIA
DE TECNOLOGIA ALIMENTAR

MAIS INOVAÇÃO.
MAIS QUALIDADE.
MAIS COMPETITIVIDADE.

RUA JOSÉ DIAS SIMÃO
TECNOPOLO DO VALE DO TEJO
2200-062 ABRANTES

www.tagusvalley.pt
T. 241 330 330



**TAGUS
VALLEY**

ASSOCIAÇÃO PARA A PROMOÇÃO
E DESENVOLVIMENTO DO TECNOPOLO
DO VALE DO TEJO