

**Designação do projeto |**

SIMBIOSALT - Inovação na produção de subprodutos salinos em simbiose industrial

**Código do projeto |** CENTRO-01-0247-FEDER-069712

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

**Região de intervenção |** Centro

**Entidade beneficiária |** Universidade de Aveiro

**Data de aprovação |** 07-01-2021

**Data de início |** 01-10-2020

**Data de conclusão |** 31-06-2023

**Custo total elegível |** 747.198,32€

**Custo total elegível (CICECO/UA) |** 183.946,23€

**Apoio financeiro da União Europeia |** FEDER – 536.719,15€

**Apoio financeiro da União Europeia (CICECO/UA) |** FEDER – 137.959,68€

O Projeto SIMBIOSALT tem como objetivo estudar uma alternativa de valorização dos resíduos produzidos nas indústrias do bacalhau, de conservas alimentares e de curtumes, em que, através da conjugação de tecnologias, desenvolver-se-á uma solução que permita a obtenção de um produto com valor comercial “ salmoura purificada “com duas utilizações possíveis: (i) a utilização na própria indústria que originou a salmoura ou (ii) a utilização na indústria de curtumes (conservação de peles e piquelagem), sendo a origem destes produtos salinos, as indústrias em estudo neste projeto. O objetivo final é, portanto, o desenvolvimento de um processo/tecnologia que permita tratar/purificar salmouras, eliminando a matéria orgânica que estas possuem, nomeadamente gorduras e proteínas, e desinfetando-as também. Pretende-se que este tratamento gere subprodutos salinos que possam ser utilizados sem restrições nas indústrias estudadas.

O projeto reúne um consórcio alargado, composto por três empresas, a DEMOSCORE, VENTILÁQUA e LUGRADE - BACALHAU DE COIMBRA e duas entidades do sistema científico nacional, a UNIVERSIDADE DE AVEIRO e C.T.I.C. - CENTRO TECNOLÓGICO DAS INDÚSTRIAS DO COURO, reunindo as competências técnicas e científicas para o desenvolvimento do mesmo.