

IV Simpósio Nacional dos Frutos Secos



17 a 19 de Junho | Castelo Branco

**Auditório Virgílio Pinto de Andrade
Escola Superior Agrária (IPCB)**



Ficha Técnica:

Título: IV Simpósio Nacional dos Frutos Secos

Editor: Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)

Autor: vários

Impressão: Casa de trabalho – Patrono de Santo António

Coordenação: Albino Bento e Márcia Silva

Tiragem: 150 exemplares



IV Simpósio Nacional de Frutos Secos

ENTIDADES ORGANIZADORAS:

Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos (CNCFS)

Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)

COMISSÃO ORGANIZADORA:

Albino Bento (CNCFS/IPB/More CoLAB)

Alexandre Chaves (CNCFS/CM Bragança)

Ana Paula Ramos (SCAP/ISA)

Celestino Almeida (IP Castelo Branco)

Cristina Domingues (CNCFS/Companhia do Lucriz)

José Coutinho (IP Castelo Branco)

Rosalina Marrão (CNCFS)

Santiago Fernandez (CNCFS)

José Júnior (CNCFS)

Márcia Silva (SCAP/INIAV)

APOIO INSTITUCIONAL:

Instituto Politécnico de Bragança (IPB)

Instituto Politécnico de Castelo Branco (IPCB)



COMISSÃO CIENTÍFICA:

Ana Paula Silva (UTAD)

António Dias (U. Évora)

Berta Gonçalves (UTAD)

Elsa Dantas Ramalhosa (IP Bragança)

Fátima Peres (IP Castelo Branco)

Filipa Queirós (INIAV)

Joana Costa (U. Coimbra)

João Mota Barroso (U. Évora)

Justino Sobreiro (IP Beja)

Liliana Marum (Cebal)

Manuel Rodrigues (IP Bragança)

Paula Correia (IP Viseu)

Pedro Correia (U. Algarve)

Pedro Talhinhos (SCAP/ISA)

SECRETARIADO:

Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos (CNCFS)

Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)



O papel do Projeto BiOFERNUTS: Transformar Castanha e Avelã em produtos fermentados da nova geração

Miguel Figueiredo Nascimento¹, Ana Tasso¹, Patrícia Araújo¹, Clementina Santos², Ermelinda L. Pereira², André Gonçalo Veiga Vaz³, Rosalina Marrão^{2,4}, Santiago Fernandez⁴, Albino Bento², Elsa Ramalhosa²

¹Casa Mendes Gonçalves, Golegã

²CIMO, LA SusTEC, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal.

³Soutos os Cavaleiros C.R.L., Zona Industrial de Macedo de Cavaleiros Lote 102 e 103, 5340-296, Portugal

⁴Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos, Brigantia EcoPark, Avenida Cidade de León, N.º 506, 5300-358 Bragança, Portugal

A crescente procura por alimentos funcionais, fermentados e sustentáveis tem estimulado a inovação e diversificação da oferta no setor agroalimentar. Contudo, persistem lacunas de mercado na valorização de subprodutos de frutos secos, nomeadamente da castanha e da avelã.

Nesse sentido, o projeto BiOFERNUTS – Fermentação de Castanha e Avelã para Desenvolvimento de Kombucha e Vinagre Inovadores, visa valorizar subprodutos destas fileiras, através da criação de novos produtos fermentados com potencial de mercado e benefícios para a saúde humana. Através da investigação aplicada e do desenvolvimento experimental, pretende-se conceber e otimizar três soluções inovadoras: (i) Kombucha com folhas de aveleira; (ii) Vinagre de avelã e castanha; e (iii) Vinagre de avelã e castanha com kombucha com folhas de aveleira. Estes produtos, inexistentes no mercado nacional e europeu, resultam de uma abordagem de inovação de produto e de processo, explorando fermentações alcoólica e acética em matrizes pouco convencionais, após processo prévio de sacarificação. No presente trabalho pretende-se dar a conhecer os quatro parceiros envolvidos, os principais objetivos do projeto e as atividades a desenvolver. Além de fomentar a sustentabilidade e a economia circular, o projeto BiOFERNUTS responde a tendências globais de consumo saudável e à necessidade de valorizar recursos locais em territórios de baixa densidade.

Palavras-chave: Inovação alimentar; valorização; fermentados; propriedades funcionais.



Agradecimentos: Este trabalho foi financiado pelo COMPETE2030 (COMPETE2030-FEDER-02968900), cofinanciado pela União Europeia. Os autores C. Santos, E. L. Pereira, A. Bento e E. Ramalhosa agradecem ainda aos fundos nacionais através da FCT/MCTES (PIDDAC): UIDB/00690/2025 (DOI:10.54499/UIDB/00690/2025) e UIDP/00690/2025 (DOI: 10.54499/UIDP/00690/2025); e SusTEC, LA/P/0007/2025 (DOI: 10.54499/LA/P/0007/2025).