

## NOME OPERAÇÃO

**InovC4Sa** – Inovação na Produção de Produtos Cárneos Mais Saudáveis: Redução de Sal e de Gordura, e Otimização do Perfil Lipídico

## NOME ENTIDADE BENEFICIÁRIA

Bísaro – Salsicharia Tradicional | Instituto Politécnico de Bragança

**INVESTIMENTO TOTAL** **582 041,27 €**

**APOIO FINANCEIRO DA UNIÃO EUROPEIA** **490 613,89 €**

## OBJETIVO

Desenvolver ações inovadoras que resultem na produção de produtos cárneos mais saudáveis, através de:

- Redução ou substituição do teor de sal,
- Diminuição do teor de gordura,
- Melhoria do perfil lipídico,

Incorporando tecnologias avançadas, como NIRS e sensores eletrónicos, para obtenção de bases de dados que proporcione um controle mais preciso, rápido e automático das características dos produtos no processo produtivo.

Realizar ensaios clínicos controlados, randomizados e duplo-cegos em humanos, de forma a comprovar o efeito dos produtos cárneos mais saudáveis desenvolvidos na saúde, através de análises a marcadores bioquímicos.