

**Designação do projeto** | 100%FIGO: Produto biofuncional e com elevada eficiência de circularidade na transformação e conservação por tecnologias avançadas de extração e incorporação de compostos bioativos

**Código do projeto** | POCI-01-0247-FEDER-064977

LISBOA-01-0247-FEDER-064977

**Objetivo principal** | OT1 - Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação

**Região de intervenção** | Norte, Centro, Lisboa e Alentejo

**Entidade beneficiária** | TAGUSVALLEY - Associação para a Promoção e Desenvolvimento do Tecnopolo do Vale do Tejo

**Entidade Parceira** | Sociedade Agrícola Quinta da Mó de Cima, S.A.  
Associação BLC3 – Campus de Tecnologia e inovação; Instituto Politécnico de Leiria; Instituto Politécnico de Bragança

**Data de aprovação** | 30-03-2021

**Data de início** | 01-01-2021

**Data de conclusão** | 30-06-2023

**Custo total elegível** | 201.793,91€ (Instituto Politécnico de Leiria);  
1.004.150,83€ (Total do Consórcio)

**Apoio financeiro da União Europeia** | FEDER – 152.910,48€ (Instituto Politécnico de Leiria); 760.900,94€ (Total do Consórcio)

#### **Objetivos, atividades e resultados esperados**

Objetivos, atividades e resultados esperados

Este projeto tem como objetivo o desenvolvimento uma solução inovadora e sustentável de transformação do figo fresco, na forma de compota e doce, baseada na extração e incorporação de compostos bioativos dos bioresíduos da própria fileira do figo, que permitam, além da conservação da qualidade nutricional e sensorial dos figos, contribuir para a funcionalidade do alimento, e reduzir o teor de açúcares. Assim este projeto pretende potenciar o usufruto dos benefícios dos figos para a saúde, por parte dos consumidores, enquanto contribui para a Economia Circular.