

PROJETO:

SIMBIOSALT: Inovação na produção de subprodutos Salinos em Simbiose industrial

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundos Europeus
Estruturais e de Investimento

CÓDIGO DA OPERAÇÃO | CENTRO-01-0247-FEDER-069712

PROGRAMA | PROJETOS DE I&DT EMPRESAS EM COPROMOÇÃO

BENEFICIÁRIOS:

PROMOTOR LÍDER:

DEMOSCORE, LDA

CO-PROMOTORES:

VENTILÁQUA, S.A.

UNIVERSIDADE DE AVEIRO

C.T.I.C. - CENTRO TECNOLÓGICO DAS INDÚSTRIAS DO COURO

LUGRADE - BACALHAU DE COIMBRA S.A.

DURAÇÃO | Início: 30-09-2020 e Fim: 30-06-2023

OBJETIVO | O SimbioSalt tem como objetivo o desenvolvimento de uma solução tecnológica para tratar/purificar salmouras produzidas nas indústrias do bacalhau, conservas alimentares e curtumes, de modo que subprodutos salinos obtidos possam ser usados sem restrições nas indústrias, respeitando o paradigma da economia circular.

CUSTO ELEGÍVEL | 747.198,32€

APOIO DA UNIÃO EUROPEIA | 536.710,15 €

REGIÃO DE INTERVENÇÃO | Centro