





DESIGNAÇÃO DO PROJETO

CODIGO DO PROJETO

CleanSmoke

LISBOA-01-0247-FEDER-068048

REGIÃO DA INTERVENÇÃO

Grande Lisboa

ENTIDADES BENEFICIÁRIAS

SIMIA - Sociedade Industrial de Máquinas para a Industria Alimentar, Lda Faculdade de Medicina Veterinária Instituto Superior Técnico

DATA DE APROVAÇÃO	DATA DE INÍCIO	DATA DE CONCLUSÃO
28/04/2021	01/06/2021	31/05/2023
CUSTO TOTAL ELEGÍVEL	APOIO FINANCEIRO DA UNIÃO EUROPEIA (FEDER)	APOIO FINANCEIRO PÚBLICO NAC./REG.*
927.969,78€	463.984,89€	0,00€

*Quando aplicável

OBJETIVOS, ATIVIDADES E RESULTADOS ESPERADOS/ATINGIDOS

CleanSmoke: Produtos e processos de Fumagem industriais

O presente projeto visa contribuir para minimizar presença de hidrocarbonetos aromáticos policíclicos, internacionalmente conhecidos pela sigla PAHs (Polycyclic Aromatic Hydrocarbons), alguns dos quais considerados cancerígenos, veiculados pelo fumo no processo de fumagem de produtos alimentares.

Os produtos alimentares fumados são muito apreciados em todo o mundo, todavia a Organização Mundial da Saúde (OMS) tem vindo a sugerir reduções no seu consumo com base em relatórios científicos publicados pela Agência Internacional para a Investigação do cancro, devido às elevadas concentrações de hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (PAH) que muitos apresentam. Por outro lado, a EU através do Regulamento 835/2011 definiu novos valores máximos com base em pareceres científicos da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA). Assim, para manter a viabilidade das empresas de fumagem de alimentos, satisfazer a procura destes produtos e reduzir os riscos associados ao seu consumo é imperativo identificar intervenções inovadoras neste processo e conceber estratégias que reduzam os teores de PAH sem prejudicar a qualidade e a estabilidade. Por outro lado, é importante que o setor da produção de equipamentos para a indústria alimentar acompanhe as atuais exigências dos vários decisores em termos de poupança de energia e redução das emissões de CO2.

Assim, os objetivos do projeto CLEANSMOKE fomentam a inovação e desenvolvimento industrial e a transferência de conhecimento técnico incluindo: (i) otimização e validação de espumas de poliuretano para adsorver PAH do fumo, (ii) projeção, produção e validação de fumeiros ecoenergéticos equipados com EPU, (iii) otimização de um novo processo de

fumagem e (iv) preparação e implementação das bases para certificação após projeto dos protótipos desenvolvidos bem como das suas marcações CE. Estes objetivos estão alinhados com os objetivos 2 e 3 da Agenda das Nações Unidas para o Desenvolvimento Sustentável de 2030, OMS, EFSA e a Estratégia Integrada para a Promoção da Alimentação Saudável (EIPAS). O projeto enquadra-se também em domínios prioritários da estratégia de investigação e inovação para uma especialização inteligente RIS3, nomeadamente reforçar a competitividade das PME do setor agroalimentar.