

## FICHA DE PROJETO

Cofinanciado por:



**Designação do projeto:** CMeC: Cereja do Fundão confitada com mel e carqueja como promotora da saúde

**Código do projeto:** CENTRO-01-0247-FEDER-017547

**Concurso:**

**Região de intervenção:** Centro

**Entidade beneficiária:** Instituto Politécnico de Castelo Branco

**Data de início:** 01-01-2017

**Data de conclusão:** 31-12-2020

**Custo total elegível:** 140.399,76€

**Apoio financeiro da União Europeia:** 75% incentivo FEDER

### Objetivos, atividades e resultados esperados/atingidos

Pretende-se com este projeto desenvolver um novo produto processado, conjugando três produtos naturais endógenos da região: cereja do Fundão confitada com mel de urze e extrato de carqueja, caracterizando a composição e qualidade da fruta fresca, comparando o teor e tipo de compostos fenólicos da cereja fresca e confitada, avaliando o potencial biológico dos seus extratos, os efeitos benéficos de uma dieta rica em cereja a nível da saúde, através de diversos ensaios in vitro e in vivo. Para atingir estes objetivos o projeto está estruturado em 9 atividades. No final do projeto, as conclusões serão transmitidas a diversas entidades (universidades, ministérios, empresas alimentares e farmacêuticas, produtores agrícolas). Os resultados serão publicados em revistas internacionais e apresentados em congressos nacionais e internacionais.

O projeto é desenvolvido pela Cerfundão em copromoção com a UBI e IPCB.