



GOVERNO  
DOS AÇORES



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu de  
Desenvolvimento Regional

## DESIGNAÇÃO DO PROJETO:

Criação de novos tipos de chá dos Açores com propriedades funcionais e estimulantes das funções cognitivas e com impacto na economia da R.A.A.

## CÓDIGO DO PROJETO:

ACORES-01-0247-FEDER-000014

## OBJETIVO PRINCIPAL:

Fomentar as iniciativas de I&D de contexto empresarial

## ENTIDADE BENEFICIÁRIA:

Plantações Chá Gorreana, Lda.

## CUSTO TOTAL ELEGÍVEL:

213.800,93€

## APOIO FINANCEIRO DA UNIÃO EUROPEIA:

171.040,74€

## DESCRIÇÃO:

No âmbito da necessidade de aumentar a oferta de outros produtos na área da Agricultura e da Agroindústria com interesse estratégico para a Região dos Açores, propomos o desenvolvimento de um projeto que visa a criação de novos tipos de chá de *Camellia sinensis*, não existentes no mercado nacional e internacional, com vista à sua posterior comercialização e com impacto na economia das Plantações de Chá dos Açores e consequentemente na economia da RAA. O referido projeto permitirá a criação de um novo produto de valor acrescentado, baseado na inovação (novo tipo de chá dos Açores mais rico no aminoácido L-teanina, não existente no mercado nacional e internacional) assim como a investigação/aplicação de novos processos de produção demonstrando assim um avanço científico e tecnológico, permitindo a entrada de novos segmentos de clientes no mercado para um produto diferenciador da região colmatando as

necessidades dos consumidores, cada vez mais interessados no consumo de alimentos com efeitos benéficos para a saúde.

## **RESULTADOS:**

Esta operação contribuirá para a competitividade da empresa, designadamente em termos de inovação, diversificação de negócio, capacidade de penetração noutros mercados (internos e externos) uma vez que assenta na criação de produtos realmente únicos e diferenciadores da região. De facto, um estudo prévio desta equipa de investigação [10] mostrou que o chá de *C. sinensis* dos Açores apresenta um teor de L-teanina superior quando comparado com 17 chás proveniente de outros países.

Além disso, outras propriedades também foram estudadas que revelaram serem elevadas no chá dos Açores, principalmente devido aos seus compostos fenólicos (catequinas), compostos com muito interesse para as indústrias dos alimentos funcionais (ou nutracêuticos) e para a indústria farmacêutica e de cosméticos.

Este produto poderá ser posicionado como único na Europa e poderá representar um produto regional certificado e um produto gourmet capaz de competir pela diferença com os chás produzidos em outras partes do mundo. Deste modo outro tipo de chá mais rico em L-teanina ou a sua combinação com plantas aromáticas poderá proporcionar pelo presente projeto uma ampla expansão da produção com repercussão na economia das empresas de chá dos Açores e com consequências benéficas para a saúde das pessoas.

## **FOTOGRAFIAS:**

