



ENTOGREEN

# PROTEÍNA

ANIMAL TRANSFORMADA

**MOSCA**

**SOLDADO NEGRO**

*O poder da inovação na nutrição.*



# ENTOGREEN

Proteínas e Fertilizantes **Sustentáveis**

“

A **EntoGreen** utiliza os insetos como ferramenta na bioconversão de subprodutos vegetais, através de um processo 100% natural, circular e controlado de forma industrial. **Fazemos mais com o mesmo.**

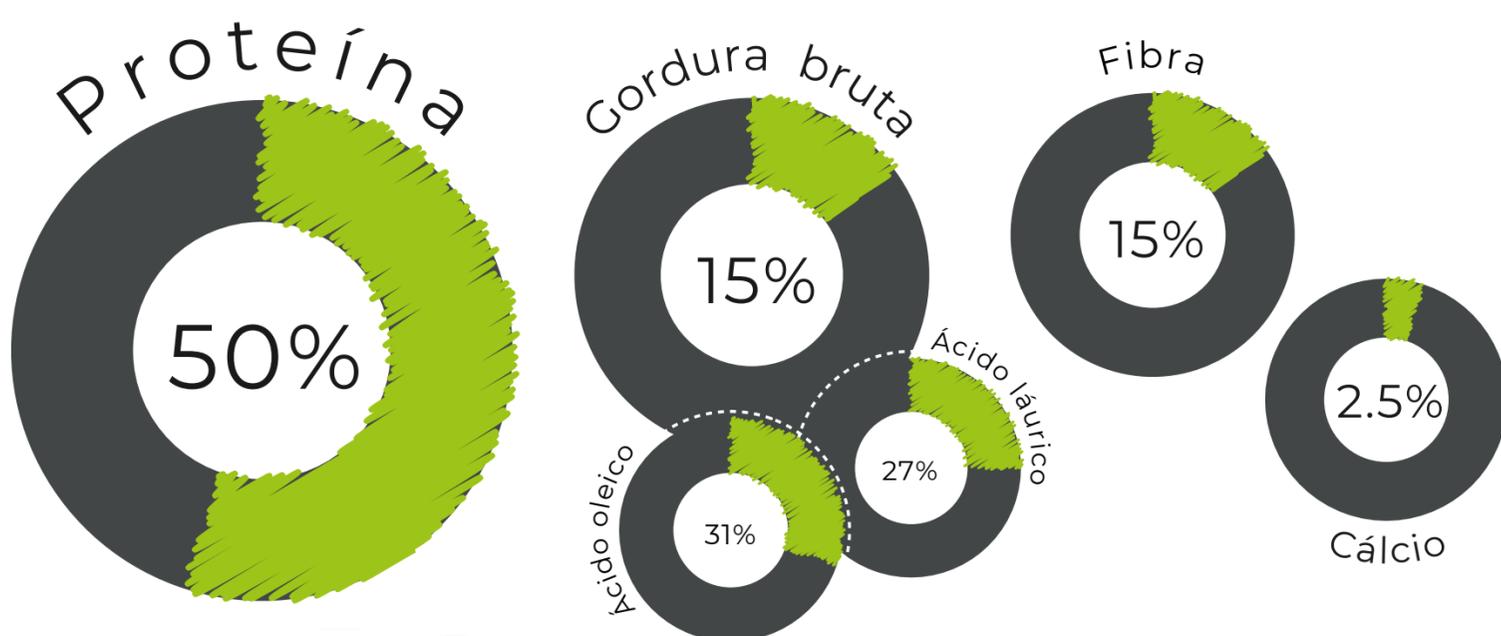
Daniel Murta | Diretor Geral

”

# PROTEÍNA ANIMAL TRANSFORMADA

## DE MOSCA SOLDADO NEGRO (HERMETIA ILLUCENS)

Proteína desengordurada obtida por extração de larvas de Mosca Soldado Negro. Farinha de cor castanha com odor característico. Matéria-prima destinada à alimentação animal (animais de aquacultura, *petfood*, aves e suínos). Deve ser utilizada de acordo com o Regulamento 2021/1372 da comissão de 17 de agosto de 2021. Não destinado ao consumo humano.



<b>Ácidos gordos insaturados</b>	<b>50%</b>
Ácidos monoinsaturados	35%
Ácidos polinsaturados	15%

## PORQUÊ PROTEÍNA DE INSETO?



EFEITO BENÉFICO NA MICROBIOTA INTESTINAL  
REDUÇÃO DOS NÍVEIS DE COLESTROL LDL  
MELHORIA NA INTOLERÂNCIA À GLICOSE

# BOM PARA OS ANIMAIS

## EXCELENTE PARA O PLANETA

UM INGREDIENTE **NATURAL NA DIETA DOS ANIMAIS**

**ESTIMULA A IMUNIDADE**

CONTÉM PÉPTIDOS ANTIMICROBIANOS E QUITINA

A proteína de inseto é uma fonte proteica alternativa de alta qualidade que se destaca pela presença de péptidos antimicrobianos, considerados como os antibióticos naturais, e de quitina, um prebiótico na alimentação animal, promovendo o aumento de bactérias benéficas e a diminuição de outras bactérias prejudiciais para os animais.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Proteína</b>	50%	<b>Sódio</b>	0.14%
<b>Gordura Bruta</b>	15%	<b>Potássio</b>	1.18%
<b>Humidade</b>	<7%	<b>Cálcio</b>	2.30%
<b>Cinzas</b>	8%	<b>Fósforo</b>	1%

## PERFIL DE AMINOÁCIDOS

<b>Triptofano</b>	0.78%	<b>Alanina</b>	3.99%	<b>Lisina</b>	4.10%
<b>Cistina + Cisteína</b>	0.26%	<b>Fenilalanina</b>	2.49%	<b>Prolina</b>	3.44%
<b>Metionina</b>	0.98%	<b>Glicina</b>	3.33%	<b>Serina</b>	2.44%
<b>Ácido aspártico</b>	5.55%	<b>Isoleucina</b>	2.64%	<b>Tirosina</b>	3.80%
<b>Ácido glutâmico</b>	6.62%	<b>Histidina</b>	1.89%	<b>Treonina</b>	2.38%
<b>Arginina</b>	3.41%	<b>Leucina</b>	4.07%	<b>Valina</b>	3.87%

Deve ser utilizada de acordo com o Regulamento 2021/1372 da comissão de 17 de agosto de 2021.



**NATURAL,  
LOCAL  
E BRUTAL!**





## O PROCESSO DA ENTOGREEN

# PROTEÍNA ANIMAL

OBTIDA ATRAVÉS  
DE UM PROCESSO **NATURAL, LOCAL E BRUTAL.**

Proteína produzida através do processo de biconversão de subprodutos agroindustriais locais.



A EntoGreen utiliza subprodutos agroindustriais vegetais que de outra forma seriam perdidos. Permite criar **mais com o mesmo**, criando valor acrescentado através de um processo verdadeiramente circular.

# OLIVAL CIRCULAR

## A MATÉRIA-PRIMA DA ENTOGREEN

### MATÉRIA-PRIMA QUE PROMOVE A SUSTENTABILIDADE

O setor nacional do azeite é um setor central na economia portuguesa e que tem permitido aumentar significativamente as exportações nacionais. Porém, apesar de gerar cada vez mais e melhor azeite, este setor enfrenta desafios de sustentabilidade relacionados com a produção de um subproduto, o bagaço de azeitona. *De uma azeitona, mais de 80% é bagaço.*

O bagaço de azeitona, quando não valorizado adequadamente, é altamente poluente e um desafio de operação nos lagares. O processo da EntoGreen permite contribuir para a resolução deste problema uma vez que, ao contrário dos outros animais, as larvas de mosca soldad negro biodigerem este subproduto.

Converter esta problemática numa solução que contribui para o crescimento e sustentabilidade do setor do azeite em Portugal é a missão central do Olival Circular.

**INSETOS** COMO FERRAMENTA NA BIOCONVERSÃO DE **BAGAÇO DE AZEITONA**.

**VALORIZA** O BAGAÇO DE AZEITONA.

**ELIMINA UM DESAFIO** DOS OLIVOCULTORES.

A PROTEÍNA PARA A ALIMENTAÇÃO DO SEU ANIMAL QUE NASCE E VOLTA AO SOLO NACIONAL.

VERDADEIRA **ECONOMIA CIRCULAR**.

CONTRIBUI PARA A **SAÚDE E FERTILIDADE DO SOLO**.

**FECHA CICLOS E CRIA VALOR** ACRESCENTADO.



# IMPACTO

## OS GRANDES NÚMEROS DA ENTOGREEN



## A HISTÓRIA E VISÃO DA ENTOGREEN

A EntoGreen, fundada em 2014, é o resultado de um longo processo de Investigação e Desenvolvimento focado na criação de biotecnologias industriais que permitam gerar mais valor com os mesmos recursos naturais.

Somos especializados na produção e utilização industrial da Mosca Soldado Negro (ferramenta central na bioconversão de subprodutos agroindustriais) e autores de uma tecnologia 100% portuguesa.

Focados, e sempre com os pés assentes em solo natural, trabalhamos em prol da sustentabilidade ambiental, social e económica, e vamos colocar Portugal na vanguarda de um novo setor bioindustrial.

Alimentação com proteína de inseto.

É de comer...  
e lamber por mais.



**ENTOGREEN**

by Ingredient Odyssey SA

**Unidade Industrial (Sede)**

Rua Eng. Albertino Filipe Pisca Eugénio  
Nº140, Zona Industrial de Santarém  
2005-079 Santarém I Portugal

**Unidade de I&D**

Rua Comendador José Júlio Eloy  
Lote 7, Zona Industrial de Santarém  
2005-332 Santarém I Portugal

NIF 513023933  
+351 243 140 616  
info@entogreen.com  
www.entogreen.com

