

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.**

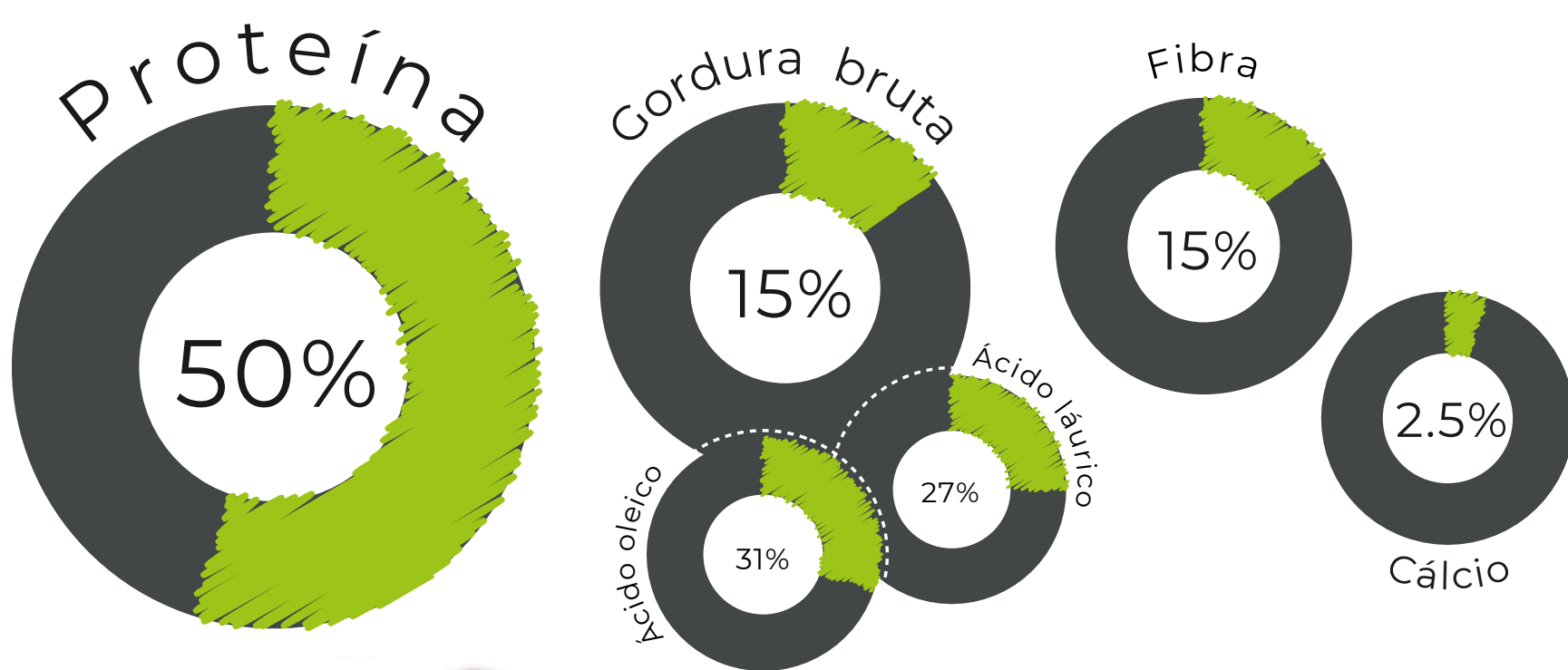
Daniel Murta | Diretor Geral

”

PROTEÍNA ANIMAL TRANSFORMADA

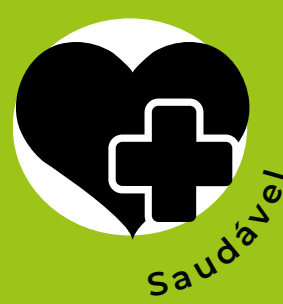
DE MOSCA SOLDADO NEGRO (HERMETIA ILLUCENS)

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.



Ácidos gordos insaturados	50%
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

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

PERFIL DE AMINOÁCIDOS

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

