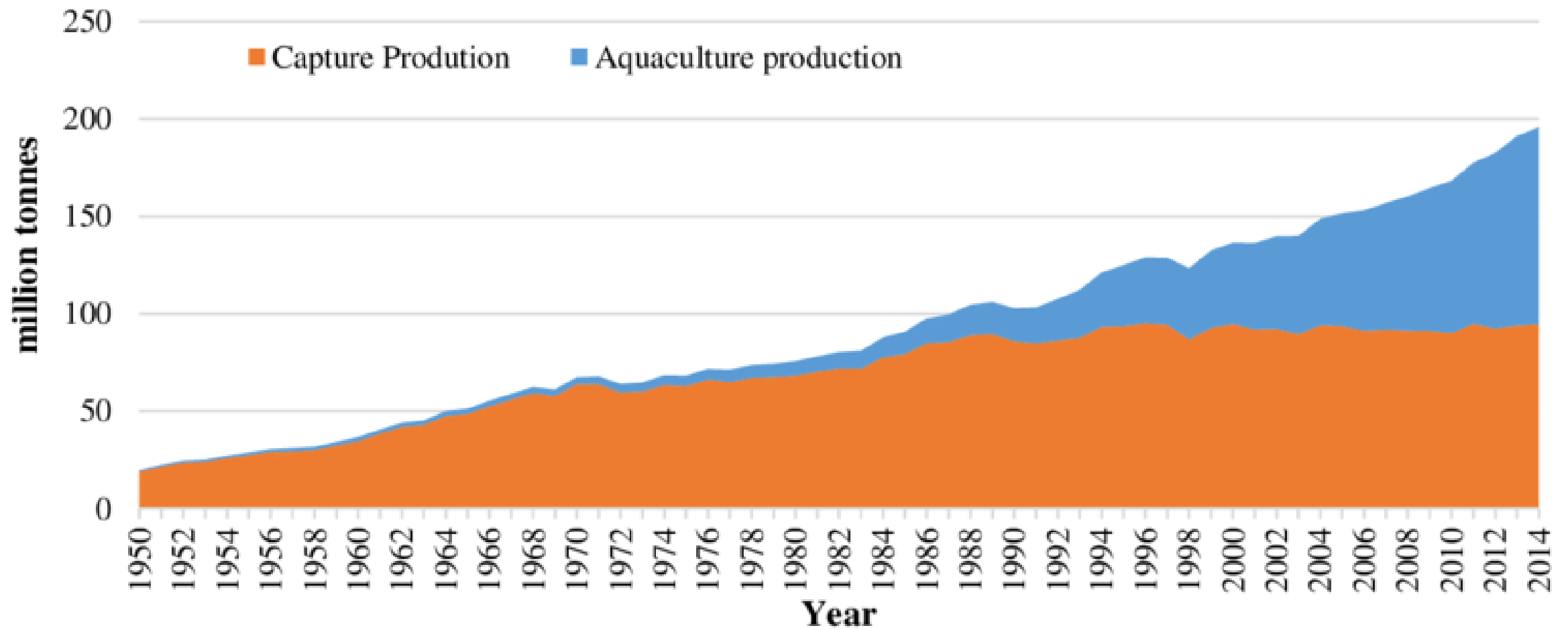


lusalgae

Quantas vezes quiseram incluir alimentos saudáveis e de alto perfil nutricional na vossa dieta, mas:

- Indisponível
- Demasiado Caro
- Procura/Oferta



Adaptado de: World capture fisheries and aquaculture production, 1950 – 2014, FAO

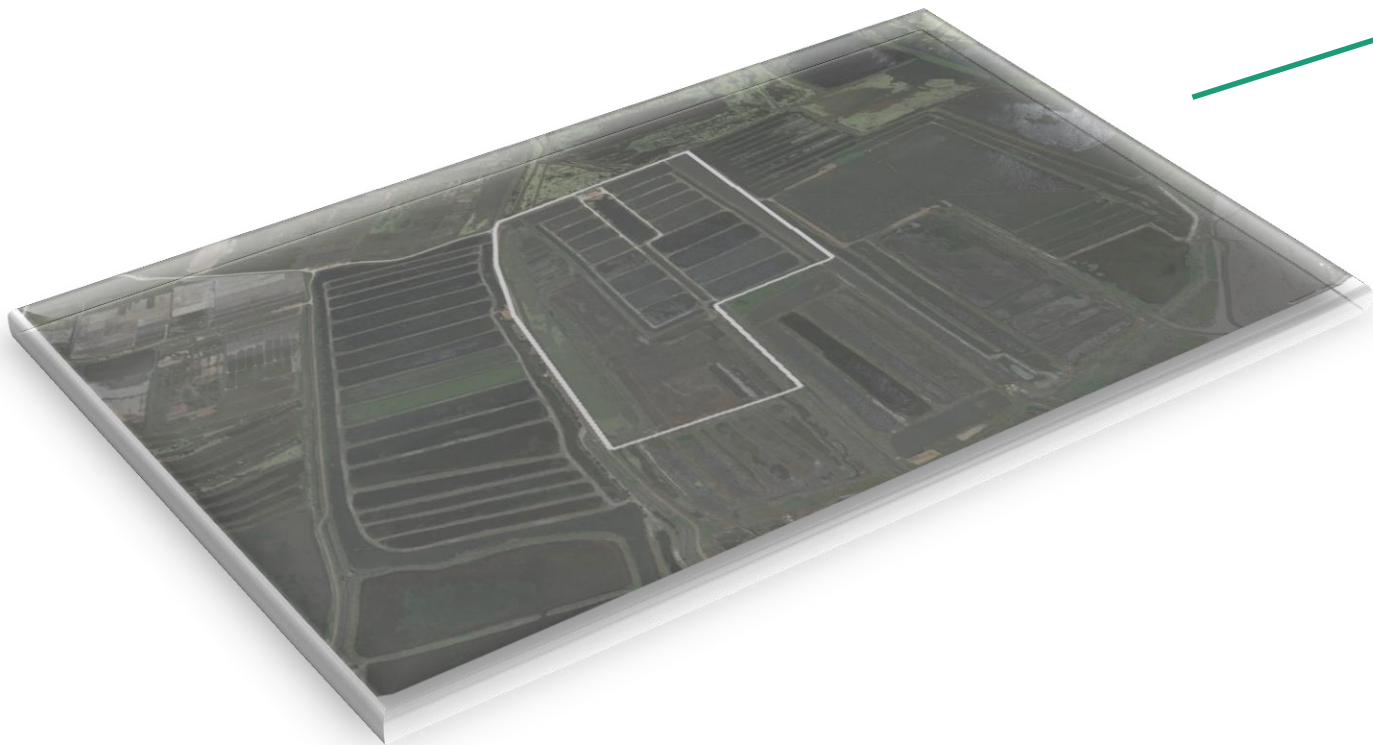
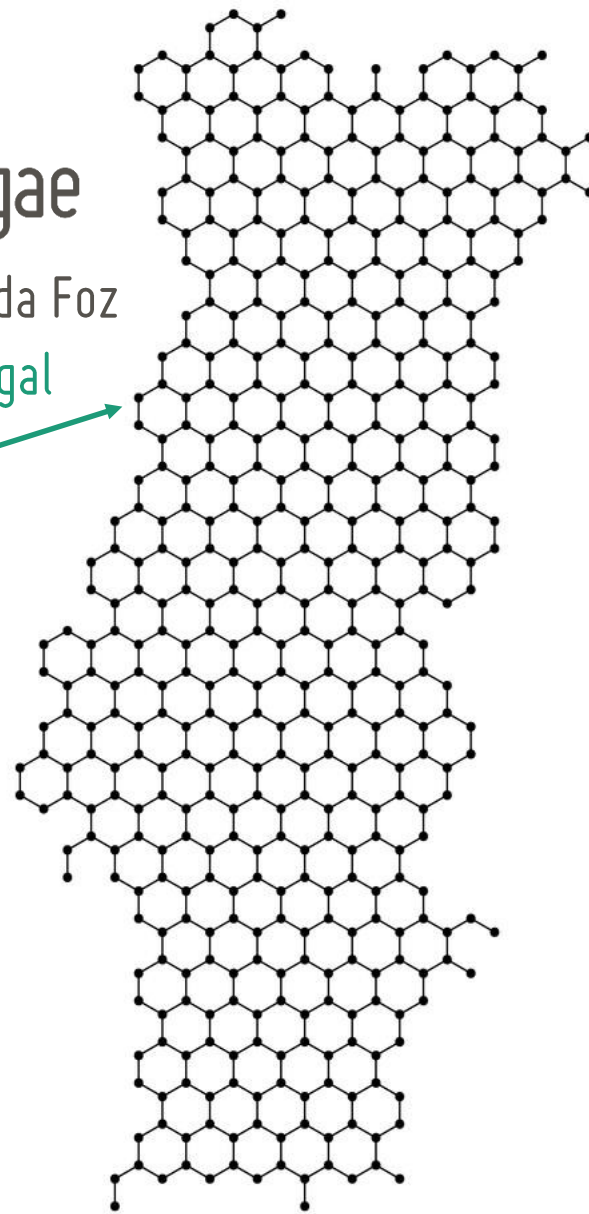
Lusalgae é um produtor de algas que
quer resolver este problema

Ao trazer novas oportunidades tecnológicas para o mercado



lusalgae

Figueira da Foz
Portugal



Produtos

- Uma variedade de Macroalgas frescas, desidratadas, secas e secas ao sol com alto valor nutricional.



Ulva sp.
(Alface-do-mar)



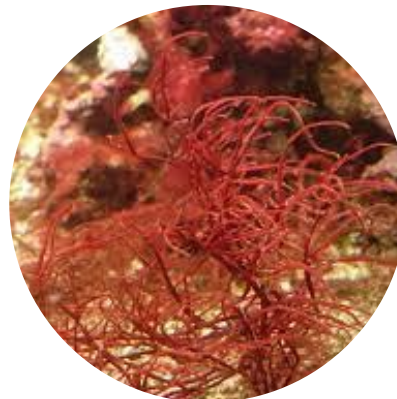
Chondrus crispus
(Musgo-da-Irlanda)



Mastocarpus stellatus
(Falso musgo-da-Irlanda)



Fucus sp.
(Fava-do-mar)



Gracilaria gracilis
(Cabelo-de-velha)

	Standard DRI (by EFSA)	100 g Lusalgae's Seaweed Nutritional profile
Protein	50 g	52,52 %
Carbohydrates	260 g	9,02 %
Fat	20 g	0,75 %
Dietary Fiber	No DRI Surveillance	6,9 g

Proposta de Valor

- Produtos saudáveis e de alto valor nutricional;
- Preços acessíveis;
- Estabilidade anual de fornecimento.

Evolução

2016



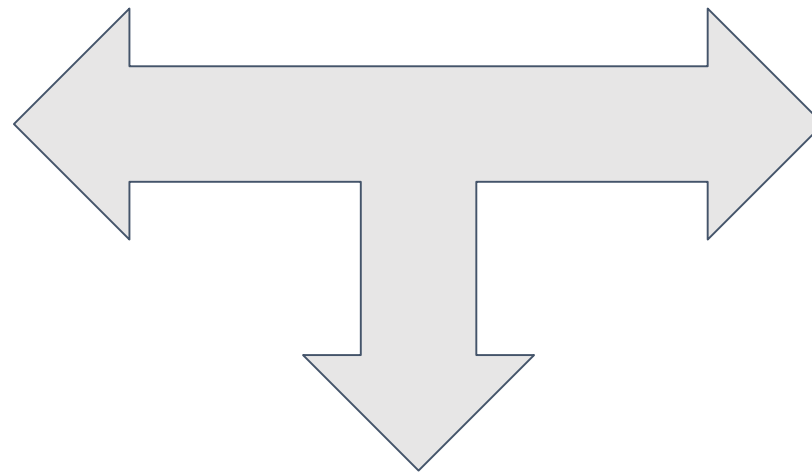
lusalgae

sealgae

2021

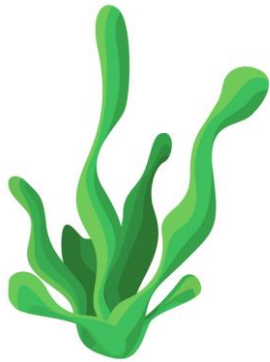
INOVAÇÃO 3D

- Aquacultura
- Produtos



ADAPTAÇÃO

Modelo de Negócios





Serviços Ambientais

- Em 2012, representavam um valor de cerca de 24000 €/ha/ano (De Groot et al., 2012)
 - Remoção de Nutrientes das águas costeiras
 - Remoção de Poluentes
 - Proteção Costeira
 - Sequestro de Carbono
 - Produção de Oxigénio

- Objetivos de Desenvolvimento Sustentável



Roadmap

2016

Fundação
R&D
Cosmética de
macroalgas

2017

Sealgae
market
launch

2018

Início R&D
Aquacultura

2019

Início da
construção
do protótipo
Início do
Projeto MENU

2020

Optimização do
protótipo
Primeiros
resultados do
cultivo em
protótipo
Scale-up para
uma salina

2021

Início do
cultivo em
salina

2022

Internacional
ização

2025

Retorno do
Investimento

Projeto MENU

- Projeto Financiado pelo Fundo Azul que nasce da parceria entre UA, UC, Ernesto Morgado e Lusalgae, cujo os objetivos são:
 - Elaboração de receitas pré-feitas de alto valor nutricional à base de Macroalgas;
 - Lançar refeições pré-feitas baseadas nessas receitas como produto;
 - Analisar o melhor método de cultivo de Macroalgas de forma a aumentar o valor nutricional.
- O papel da Lusalgae neste projeto será o de cultivar e preparar as Macroalgas para os próximos do processo.



universidade
de aveiro

• U



C •



lusalgae



Equipa e Parcerias



Tiago Morais

CEO & Co-founder

MSc in Biology
Researcher at
U Coimbra

Gonçalo Pereira

CEO

Business
Management

João Cotas

Co-founder

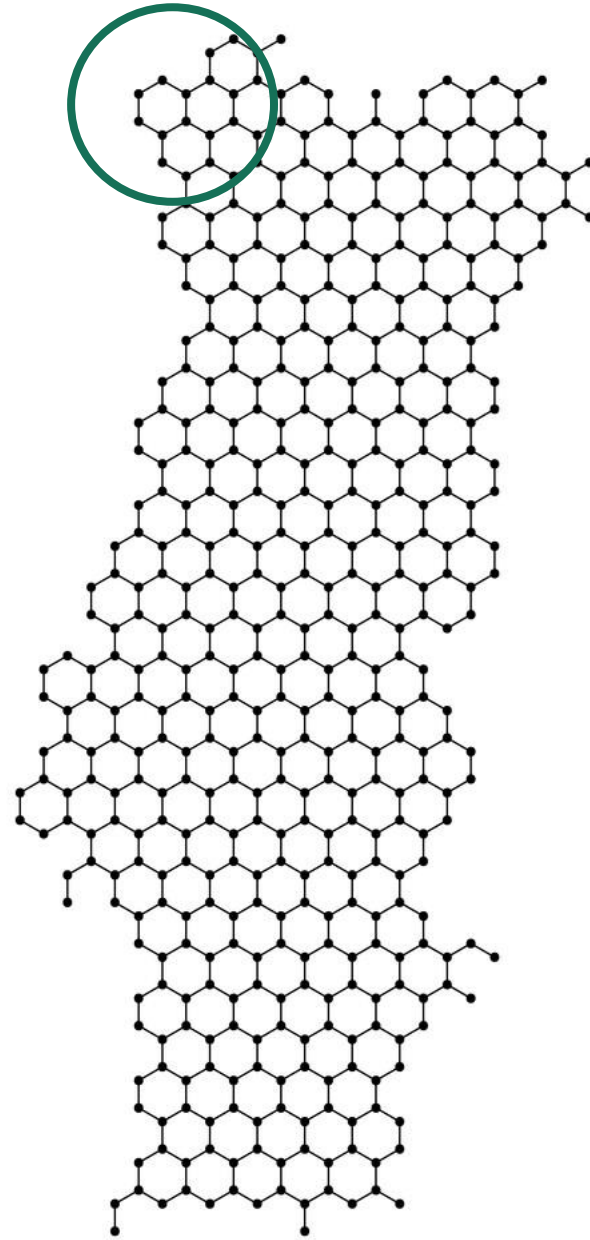
PhD Student in
Algae
Biotechnology
Researcher at
U Coimbra



C



Futuro...



Contact Us:



www.lusalgae.pt



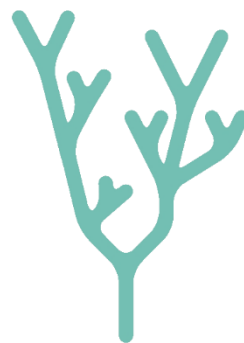
www.facebook.com/Lusalgae/



www.linkedin.com/company/lusalgae/



tsmorais@lusalgae.pt
geral@lusalgae.pt



lusalgae

Venha visitar-nos e ser uma parte da
Inovação em Biotecnologia Marinha