



## TALENTO PORTUGUÊS À SOLTA

**Pelo segundo ano consecutivo, o Prémio *Ecotrophelia* Portugal estimulou a ligação de estudantes, professores e investigadores a profissionais do setor agroalimentar. Promovida pela *Portugal Foods*, em coorganização com a Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares (FIPA), a iniciativa reuniu equipas de norte a sul do país e serviu de rampa de lançamento para novos talentos e produtos alimentares ecoinovadores. O projeto *Bean Ready*, uma feijoada vegetariana pronta a comer com produtos tradicionais portugueses, venceu a competição nacional e prepara-se agora para nos representar na final europeia.**

Segundo a organização do Prémio *Ecotrophelia*, esta competição assume-se como um «ecossistema de excelência para a eco-inovação alimentar», funcionando como «incubadora de ideias geradas e alicerçadas no conhecimento», ambicionando também «dar resposta às questões de sustentabilidade e aos desafios de mercado do setor agroalimentar». Resumidamente, a iniciativa visa o desenvolvimento de um produto alimentar ecoinovador por parte de um grupo de alunos do ensino superior.

A nível nacional, a segunda edição realizou-se em 2018. O *showcase* dos dez projetos finalistas e a cerimónia de entrega dos prémios decorreu no Centro de Congressos da Alfândega do Porto, em finais de maio. As equipas apresentaram as suas propostas de novos produtos alimentares inovadores e sustentáveis em diversas categorias.

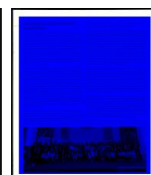
### — ORIGEM E CONCEITO

O Prémio *Ecotrophelia* foi criado em França, em 2000. São elegíveis para participar nesta competição estudantes do ensino superior a frequentar cursos de licenciatura, pós-graduação ou mestrado, com idade igual ou inferior a 35 anos. As equipas podem ter entre dois a dez elementos. Desde 2011, o prémio

promoveu 115 competições nacionais, mobilizou 550 universidades e mais de 3.500 estudantes.

«Após oito edições, assumiu uma dimensão europeia num formato de *Champions League* da ecoinovação alimentar. Desde então, são vários os países europeus que dinamizam e participam nesta competição, onde, até 2017, o nosso país não tinha nenhuma representação», adiantou Carla Teixeira, da organização do Prémio *Ecotrophelia* Portugal. «De olhos postos no desafio que o prémio lança aos estudantes do ensino superior e nas competências que estimula, entendemos que Portugal tinha todas as condições para se juntar à competição», proferiu a coordenadora executiva da *Knowledge Division* da *PortugalFoods*.

A primeira edição do *Ecotrophelia* Portugal realizou-se em 2017, juntando-se assim aos restantes 15 países que promovem esta competição. No seu ano estreia, contou com 16 candidaturas. Desenvolvido pela equipa "As Vianenses", o salame do mar, uma alternativa saudável à charcutaria portuguesa, constituído por peixe e legumes frescos, denominado Salamar, foi o projeto vencedor. A organizadora revelou que, volvidos pouco mais de 12 meses, grande parte das equipas concorrentes pretende manter o projeto no ativo, ambicionando a comercialização do produto, a criação de uma startup ou a valorização do projeto através de colaboração com empresas.



## CAMPEÕES DA ECOINOVAÇÃO ALIMENTAR

Este ano, 16 equipas submeteram a sua candidatura ao Prémio *Ecotrophelia* Portugal, num total de 78 estudantes, provenientes de 14 instituições de ensino superior de vários pontos do país e mais de 17 áreas de formação. Após a submissão das candidaturas, o comité de pré-seleção deliberou as dez equipas que avançavam para a competição nacional, que decorreu a 25 de maio. Esta fase incluiu a apresentação oral dos projetos, a mostra dos produtos desenvolvidos e a cerimónia de entrega dos prémios. Constituído por entidades e individualidades de relevo do setor agroalimentar, ao painel de júris avaliou os finalistas e determinou os campeões da ecoinovação alimentar, premiando os três melhores, cujas equipas receberam prémios monetários e em serviços.

O júri teve em consideração os seguintes critérios: ecoinovação; qualidades nutricionais e organolépticas; cumprimento da legislação em vigor; reprodutibilidade ao nível industrial; relevância do produto ao nível comercial, distribuição e/ou retalho; embalagem; plano de marketing, negócio e vendas; responsabilidade social e ambiental. A nutricionista Mariana Barbosa integrou o leque de jurados, em representação da Associação Portuguesa de Nutrição (APN), admitindo que a tarefa foi difícil: «Todos os projetos apresentaram produtos muito interessantes, desenvolvidos por talentosos estudantes do ensino superior, e apresentaram os mesmos demonstrando muito empenho e dedicação. Neste sentido, como é compreensível, não é fácil nomear um vencedor. No entanto, através da tabela de avaliação dos projetos que é fornecida ao júri é possível determinar, de forma justa e imparcial, o projeto com maior cotação, tendo em consideração os diversos fatores de avaliação».

A equipa vencedora do *Ecotrophelia* Portugal 2018 apresentou o projeto *Bean Ready*, uma feijoada vegetariana que se enquadra nas refeições prontas a comer, à base de produtos tradicionais portugueses, designadamente feijão, cogumelos, couve e enchidos vegetais, acompanhada com arroz. «É um produto inovador, fácil de transportar e adaptável às necessidades dos consumi-

dores. Para além disso, proporciona uma refeição saudável que é fonte de fibra e de proteína», esclareceu o grupo.

A equipa é composta por três alunas do primeiro ano do mestrado em Engenharia Alimentar da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica do Porto, Ana Rita Mendes, Ana Vilas Boas e Patrícia Soares, e uma aluna do primeiro ano do mestrado em Estudos de Gestão da Escola de Economia e Gestão da Universidade do Minho (UM), Ariana Macieira. Questionadas sobre como nasceu o conceito para este produto, contaram que pretendiam «desenvolver um produto que adequasse uma refeição tradicional portuguesa às novas tendências do mercado, como, por exemplo, o aumento do consumo de leguminosas e uma maior procura por refeições alternativas e saudáveis». Assim, «surgiu a ideia de desenvolver uma feijoada vegetariana que não tivesse a presença de qualquer elemento de origem animal, mas igualmente saborosa como a nossa feijoada portuguesa».

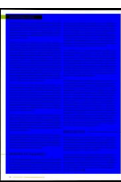
O *Ecotrophelia* Ouro terá a oportunidade de representar Portugal no *Ecotrophelia* Europa 2018, que decorrerá em outubro, na SIAL Paris, em França. Embora a comercialização do produto seja um dos objetivos, neste momento a equipa está focada na final europeia: «Estamos muito ansiosas e curiosas para levar o nosso produto até à SIAL, mas ao mesmo tempo sentimos uma grande responsabilidade em representar Portugal. Vamos dar o nosso melhor, tal como temos feito até aqui, para obtermos o melhor resultado possível e apresentar um produto tipicamente português com um toque de inovação e adaptado às novas tendências do mercado».

Quem parece estar confiante num bom resultado é Mariana Barbosa. A nutricionista e assessora técnica da APN acredita que o representante português pode chegar longe. «A equipa *Bean Ready* apresenta um produto que aposta na valorização do consumo de leguminosas, no aproveitamento dos recursos endógenos e na adequação de uma refeição tradicional às tendências do mercado. Neste sentido, tem todo o potencial para promover o nosso país enquanto um produtor competitivo no mercado global, apoiado na formação e qualidade científica», defendeu.

Em segundo lugar ficou o projeto *Legutê*, um patê 100% natural, de origem vegetal, que tem por base as leguminosas familiares



Finalistas do ECOTROPHELIA Portugal 2018



## ECOTROPHELIA 2018

da dieta mediterrânica. O conceito surgiu no âmbito da unidade curricular de Empreendedorismo do mestrado em Biodiversidade e Biotecnologia Vegetal da Universidade de Coimbra. Num *brainstorming*, um dos elementos da equipa, Jéssica Tavares, vegetariana, mencionou a falta de oferta de produtos proteicos de origem vegetal. Bruno Simões, Mariana Correia e Tércia Lopes alinharam na ideia.

O projeto consiste em três gamas de patês em que o ingrediente principal é uma leguminosa: ervilha, tremoço e feijão. «Em geral, as leguminosas são fornecedoras de proteínas e hidratos de carbono, não apresentam colesterol na sua composição e apresentam uma quantidade de gordura extremamente reduzida. Para além disto, apresentam uma quantidade relevante de fibras, vitaminas do complexo B e ainda minerais, como o ferro, o magnésio, o potássio e o zinco», expuseram os colegas de curso. Com esta proposta, têm o intuito de «reinventar o consumo de leguminosas ao aproveitar os desperdícios da indústria alimentar». Alado a isto, sublinharam, os produtos *Legutê* «apelam à produção de leguminosas, sustentável e "amiga do ambiente", visto que estas fixam o azoto atmosférico, enriquecem os solos para outras culturas, apresentam rentabilidade na utilização de água e a produção de 1 kg de leguminosas liberta 19 vezes menos equivalentes de CO<sub>2</sub> do que a produção de 1 kg de carne».

No lugar mais baixo do pódio ficou a equipa "Os *Drechies*", que criou o *Salt & Dreche*, um snack salgado com dreche, um subproduto da indústria cervejeira, e especiarias. «Decidimos usar o dreche para valorizá-lo, promover uma economia circular e ter um fator de diferenciação dos restantes snacks já existentes no mercado», avançaram Diana da Costa e Silva, Helena Fernandes, Maria Manuela Gonçalves, Maria Rita Dias, Rui Jorge Ferraz e Joel Duarte. Todos eles frequentam o mestrado em Tecnologia e Ciência Alimentar da UM / Faculdade de Ciências da Universidade do Porto (FCUP), exceção feita ao último, que é aluno do mestrado integrado em Arquitetura da UM.

A ideia para este projeto nasceu da vontade de querer "reutilizar" algum produto com benefícios: «Alguns de nós já conheciam o dreche e começámos a ter interesse pelos seus benefícios, pelos seus usos. Reparámos que não era algo comumente usado para a dieta humana, por isso decidimos usá-lo e, assim, aliar o aspeto saudável à sustentabilidade e economia circular, através da valorização do subproduto».

Este projeto, que nasceu no âmbito da unidade curricular de Análise Sensorial e Desenvolvimento de Novos Produtos, na FCUP, foi ainda distinguido com o prémio *Born from Knowledge*, um programa de valorização do conhecimento científico e tecnológico promovido pelo Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, através da Agência Nacional de Inovação.

## – MONTRA DE TALENTOS

As três equipas, todas elas estreadas na competição, enaltecem a importância desta montra. «Consideramos que estes concursos são fundamentais, pois permitem-nos articular várias competências adquiridas ao longo da nossa formação e estimular a nossa criatividade. É fundamental termos consciência que a inovação

de novos produtos tem de estar associada à sustentabilidade», partilharam as mentoras do projeto *Bean Ready*. A equipa *Legutê* considera que este tipo de iniciativas «suscitam o lado criativo e inventivo dos alunos, permitem-nos conhecer pessoas influentes em diversos meios, ao mesmo tempo que nos colocam em contacto com vários meios empresariais, nomeadamente alimentar, marketing e gestão de empresas». Para a equipa "Os *Drechies*", o conceito é «bastante interessante», uma vez que «alia a criatividade ao conhecimento e à preocupação pelo sustentável, pelo aproveitamento e pela promoção da economia circular».

Carla Teixeira confirmou que à medida que vai crescendo e ganhando notoriedade, vai havendo um maior entendimento da competição e, por conseguinte, uma melhor qualidade dos projetos a concurso: «O envolvimento das entidades do sistema científico e tecnológico é crescente, assim como o seu empenho na dinamização interna do prémio. Esta dinâmica traduz-se em reconhecimento para o *Ecotrophelia* em candidaturas de maior qualidade. Não podemos esquecer que a grande maioria das candidaturas surge no seio da academia, muitas vezes no âmbito de uma unidade curricular, cujos recursos e meios disponíveis contribuem para a qualidade dos projetos».

Uma das entidades que tem vindo a associar-se a este concurso é a APN, fazendo-se representar pelas nutricionistas Helena Real e Mariana Barbosa, em 2017 e 2018, respetivamente. «Entendemos que é fundamental esta parceria entre o setor agroalimentar e as instituições de ensino superior, de forma a promover o desenvolvimento de novos produtos alimentares e estimular a inovação e o empreendedorismo dos jovens estudantes», indicou Helena Real. A secretária-geral da APN destacou o papel que o nutricionista desempenha na avaliação dos projetos: «Enquanto associação técnico-científica, apoiamos a dinamização destas iniciativas e entendemos ser imprescindível existir um olhar crítico sob o ponto de vista do nutricionista sobre os produtos a concurso, pois a par das características organolépticas e sensoriais, é fundamental existir um cuidado em termos de equilíbrio nutricional do produto. Desta forma, poderemos dar este aporte enquanto jurados, contribuindo inclusivamente com comentários construtivos sobre os produtos junto dos concorrentes, no sentido de promoverem melhorias futuras nos mesmos, quando se justificar».

## MAIS EM 2019

Fazendo um balanço «francamente positivo» do *Ecotrophelia* Portugal 2018, Carla Teixeira referiu que «veio consolidar toda a novidade associada à primeira edição, algo que se traduz num número de candidaturas estável, mas mais robustas. A expectativa passava igualmente por desafiar e envolver mais entidades da academia e da indústria, o que se concretizou».

«Sentimos que elevámos as expectativas para a próxima edição. Temos pela frente um grande desafio e uma terceira edição que promete», admitiu a responsável. Para já, as datas oficiais do *Ecotrophelia* Portugal 2019 ainda não foram divulgadas, uma vez que a segunda edição está ainda em curso, culminando na final europeia, mas sabe-se que a competição seguirá o formato das anteriores. 🍀