

Eleito o vencedor do prémio ECOTROPHELIA Portugal 2020

- **OrangeBee**, preparado fermentado de aquafaba com geleia de laranja e pólen, vai representar Portugal na final europeia do concurso, em outubro
- A equipa vencedora foi escolhida na cerimónia que aconteceu Casa do Vinho Verde, no Porto

Lisboa, 7 de setembro de 2020

OrangeBee, um preparado fermentado de aquafaba com uma camada de geleia de laranja, polvilhado com pólen apícola, é o produto desenvolvido por duas alunas da Universidade de Aveiro e o grande vencedor da 4.^a edição do ECOTROPHELIA Portugal. O galardão foi entregue, na passada quinta-feira, numa cerimónia que decorreu na Casa do Vinho Verde, no Porto.

A edição 2020 do prémio ECOTROPHELIA Portugal, que promove a eco-inovação, o empreendedorismo e a competitividade no setor agroalimentar, desafiando estudantes do ensino superior a desenvolverem produtos alimentares inovadores e sustentáveis, envolveu 63 estudantes de 14 instituições do ensino superior nacionais. Estiveram a concurso 16 equipas, das quais chegaram à final 10 produtos inovadores. O produto **OrangeBee** foi o escolhido por um júri, composto por diversas personalidades do setor agroalimentar, que tiveram por base critérios como a inovação de produto, sustentabilidade, embalagem, propriedades organolépticas e credibilidade de mercado.

Por sua vez, em segundo lugar, ficou o **Rice ‘n’ Nice**, pastel de bacalhau ultracongelado, sem batata, com couve-flor e subprodutos da indústria arroseira, desenvolvido por alunos da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto. O bronze foi arrecadado pelos estudantes do Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa e da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa. O grupo de alunos desenvolveu o **FermentiVe**, conserva de tomate verde rejeitado pela indústria e outros vegetais fermentados, que venceu também a distinção “Born from Knowledge”, atribuída pela Agência Nacional de

Inovação (ANI). Perante a situação pandémica, o evento final do concurso cumpriu todas as orientações de segurança e higiene, tendo chegado ao público através de uma transmissão online em direto, que ocorreu no canal de Youtube da PortugalFoods, entidade organizadora.

De acordo com Vergílio Folhadela, Presidente do Júri, o OrangeBee destacou-se “por ser um excelente exemplo deecoinovação, ao reutilizar resíduos habitualmente desprezados na elaboração de um produto (“sobremesa”) apelativo e saboroso, muito bem conceptualizado na sua génese e em termos de marketing, aproveitando a complementaridade da formação das suas autoras, a frequentarem mestrados em biotecnologia alimentar e design”.

A equipa OrangeBee foi reconhecida com um prémio monetário no valor de 2.000 euros e cerca de 7.000 euros em serviços de consultoria: da **Ivity Brand Corp**, que proporcionará o serviço de consultoria nas áreas da Comunicação e Design, da **Market Access** em Internacionalização, e da **Patentree** que tratará da Propriedade Intelectual relativa ao produto.

Ao segundo classificado foi atribuído um prémio no valor de 1.000 euros. O terceiro lugar conquistou 500 euros como prémio, tendo sido ainda distinguido com o galardão **Born from Knowledge**, instituído pela ANI, por ser considerado o melhor projeto “nascido do conhecimento científico” e que responde a desafios da sociedade atual.

“Mais do que os prémios arrecadados pelos três grandes vencedores, consideramos que esta edição foi, mais uma vez, uma oportunidade ímpar para todos os estudantes, em competição, aplicarem as suas competências e talento num projeto inovador orientado para o mercado atual. Aqui, puderam partilhar a sua visão com os profissionais do setor, desenvolver o seu carácter empreendedor e ter o seu primeiro contacto com a vertente profissional, algo único na vida de qualquer jovem”, explica **Deolinda Silva, Diretora Executiva da PortugalFoods**.

João Miranda, embaixador do prémio, salienta também a importância do concurso e do trabalho dos estudantes no momento atual: “Esta é uma iniciativa que reforça o valor dos jovens para o futuro. Todos os participantes, este ano, adaptaram-se ao momento pandémico que vivemos e desenvolveram produtos inovadores, em linha com as tendências atuais, mas desta vez em situações sem precedentes, até mesmo à distância. Apesar de todos os desafios, pensaram no que o mundo necessitava e conseguiram mostrar que é nos períodos mais difíceis que o setor agroalimentar ganha ainda mais relevo. Para que a alimentação chegue a casa de todos, não podemos parar de produzir”.

A 4ª edição nacional do prémio ECOTROPHELIA contou com o Alto Patrocínio do Presidente da República e teve o apoio da APCER, da Agência Nacional de Inovação, da Câmara

Municipal do Porto e do TECMAIA. A estes juntaram-se ainda parceiros como a All The Way Travel, Brandit, Cerealis, CBS – Creative Building Solutions, Grupo Primor, Market Access, Novarroz, Patentree, SPI – Sociedade Portuguesa de Inovação e a Vieira de Castro.

Imagens do evento [aqui](#).

Mais informações em ecotropheliaportugal.com

Sobre a PortugalFoods

A [PortugalFoods](#), associação reconhecida como cluster do setor agroalimentar português, é constituída atualmente por mais de 160 associados: empresas, entidades do sistema científico nacional da fileira agroalimentar e outras entidades conexas. Enquanto principal interlocutora e dinamizadora da fileira, a PortugalFoods assume-se como uma plataforma que fomenta relações *win-win* entre os seus associados, tendo como objetivo final a produção e partilha de conhecimento como suporte à inovação e à internacionalização capaz de aumentar a competitividade do setor agroalimentar nacional.

Para mais informações:

Raquel Alfredo

T: 916 954 670

E: raquel.alfredo@thesquare.pt

Fabiana Oliveira

T: 936 057 481

E: fabiana.oliveira@portugalfoods.org