

Prémio Ecotrophelia Portugal 2022

JÁ ESTÃO APURADAS AS EQUIPAS FINALISTAS DA 6.ª EDIÇÃO DO PRÉMIO DE ECO-INOVAÇÃO ALIMENTAR

Do ovo vegetal, passando pelo *nugget* de tremoço à base de farinha de inseto, até ao chá gelado biológico com chá verde dos Açores: são 8 os produtos eco-inovadores, pensados e desenvolvidos por estudantes universitários, que garantiram o seu lugar na competição final do Prémio ECOTROPHELIA 2022, organizado pela PortugalFoods, que decorre no próximo dia 5 de julho, no Centro de Congressos da Alfândega do Porto. O vencedor irá representar Portugal no ECOTROPHELIA Europe, na SIAL Paris.

Maia, 14 de junho de 2022 – Já são conhecidos os finalistas da 6.ª edição do Prémio de eco-inovação alimentar, promovido pela PortugalFoods, com o **objetivo de distinguir o empreendedorismo, as boas ideias e a competitividade** no setor agroalimentar nacional, reunindo e desafiando **estudantes, professores, investigadores e profissionais da indústria a refletirem e criarem os produtos do futuro, mais inovadores e sustentáveis**, e que vão ao encontro das tendências de consumo.

Os projetos finalistas **estarão a concurso já no próximo dia 5 de julho no Centro de Congressos da Alfândega do Porto, na competição final do Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2022**, que conta com o Alto Patrocínio da Presidência da República, e que distinguirá o produto vencedor – que representará Portugal na edição europeia deste galardão, que decorrerá em outubro, na SIAL Paris.

Os finalistas são:

Aquafabulous – bolacha com sabor a manteiga de amendoim e um suave suspiro de doçura, desenvolvida numa parceria entre estudantes da Faculdade de Ciências e da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto, do Instituto Superior de Contabilidade e Administração de Lisboa e do Instituto Português de Administração de Marketing;

Às Manadas – *nugget* de tremoço com farinha de inseto (larva *Tenebrio molitor*), pimento, cebola e especiarias, projeto de uma equipa de alunos da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto e da Escola de Engenharia da Universidade do Minho;

Handy Rice – *snack* desidratado à base de arroz e *yacon*, rico em fibra e um sabor suavemente doce, que resulta do trabalho em conjunto de estudantes da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra, do Departamento de Comunicação e Arte e do Departamento de Química da Universidade de Aveiro;

KefiRice – bebida probiótica, deliciosa, resultante da fermentação de trica de arroz carolino, projeto do Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa;

MealBalls – almôndegas de vegetais com a incorporação de farinha de inseto, desenvolvidas por uma equipa da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa;

notEggo – substituinte vegetal ao ovo, com forma e consistência semelhantes a um ovo de galinha, projeto de alunos da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa;

Tastea – *Iced tea* biológico, saboroso e refrescante, com chá verde dos Açores e sabor a ananás e gengibre, iniciativa de uma equipa de alunos do Departamento de Química da Universidade de Aveiro;

TigerNutre – amigável sobremesa multicamada: saborosa, crocante e cremosa, com chufa e coco, desenvolvida por estudantes da Faculdade de Ciências e da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto e do Instituto Superior de Engenharia do Porto.

Estes finalistas foram escolhidos, por deliberação do Comité de Pré-Seleção do Prémio ECOTROPHELIA 2022, de entre um **total de 15 candidaturas, que envolveram praticamente 60 alunos provenientes de instituições de ensino superior de Norte a Sul do País**. Em termos de categorias de produto, os projetos candidatos inseriram-se em “Biscoito doce, bolo e pastelaria” (5), “Sobremesa” (4), “Acompanhamento” (2), “Refeição preparada” (2) e “Bebida” (2).

Na competição final, agendada para o **próximo dia 5 de julho, no Centro de Congressos da Alfândega do Porto**, as equipas finalistas irão apresentar os seus projetos finais ao painel de júri do Prémio ECOTROPHELIA Portugal (composto por especialistas em inovação alimentar e *stakeholders* ligados ao setor agroalimentar selecionados pela sua notoriedade, independência e competência), que inclui degustação dos produtos eco-inovadores. Realizar-se-á, depois, a **cerimónia de entrega dos prémios, com o anúncio dos vencedores (primeiro, segundo e terceiro lugares) da 6.ª edição do Prémio ECOTROPHELIA Portugal**.

Organizado desde 2017 pela PortugalFoods, o Prémio ECOTROPHELIA Portugal tem o Alto Patrocínio da Presidência da República e decorre com o apoio de várias entidades do setor agroalimentar nacional. Esta iniciativa pretende, além do reconhecimento do mérito, da inovação e do espírito de empreendedorismo dos estudantes universitários, promover a aproximação do Sistema Tecnológico e Científico ao setor Agroalimentar, fomentando o estreitamento de relações, a criação de parcerias e de valor.

O Prémio ECOTROPHELIA Portugal insere-se na **competição europeia** que, anualmente, reúne as equipas vencedoras de mais de uma dezena de países para escolher o projeto vencedor. Na edição de 2020 do Prémio ECOTROPHELIA Europe, o preparado fermentado **OrangeBee**, feito à base de aquafaba (desperdício da indústria alimentar que resulta da água da cozedura de leguminosas e legumes) e de pólen, desenvolvido por duas alunas da Universidade de Aveiro, foi o grande vencedor, dando destaque ao conhecimento, capacidade de inovação, espírito empreendedor e competitividade do setor agroalimentar português a nível europeu.

Sobre o Prémio ECOTROPHELIA Portugal

O Prémio [ECOTROPHELIA Portugal](#), organizado pela PortugalFoods desde 2017, tem como ambição promover a inovação, o empreendedorismo e a competitividade no setor agroalimentar, reunindo e desafiando estudantes, professores, investigadores e profissionais do setor a refletir sobre os produtos eco-inovadores do futuro.

Sobre a PortugalFoods

A [PortugalFoods](#), entidade gestora do Portuguese Agrofood Cluster, é constituída atualmente por mais de 150 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, contactar:

ALL Comunicação

Carla Grou | 91 782 54 79 | carla.grou@allcomunicacao.pt

Joana Madeira Pereira | 96 512 20 20 | joana.pereira@allcomunicacao.pt

ECOTROPHELIA Portugal

Fabiana Oliveira | 91 376 12 48 | fabiana.oliveira@portugalfoods.org