

**PRÉMIO ECOTROPHELIA PORTUGAL 2022**

**HANDY RICE, UM SNACK À BASE DE ARROZ E YACON, VENCE A  
6ª EDIÇÃO DO PRÉMIO NACIONAL DE ECO-INOVAÇÃO  
ALIMENTAR E VAI REPRESENTAR PORTUGAL NA COMPETIÇÃO  
EUROPEIA, NA SIAL PARIS 2022**

**Um ovo que não é ovo, mas até parece, e almôndegas de vegetais com farinha de inseto foram os outros produtos distinguidos na competição promovida pela PortugalFoods e que dá palco à inovação sustentável feita por jovens estudantes para o setor Agroalimentar.**

**Maia, 06 de julho de 2022** – Já é conhecido o projeto de eco-inovação alimentar, desenvolvido por jovens estudantes universitários, que vai representar Portugal na próxima edição do ECOTROPHELIA Europe, que decorrerá no próximo mês de outubro, na grande feira internacional do setor, a SIAL Paris. **Handy Rice é um snack desidratado à base de arroz e yacon (tubérculo com origem nos Andes peruanos e já a ser produzido em Portugal, conhecido devido ao teor muito baixo de calorias e às suas propriedades prebióticas) e venceu a competição nacional, o Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2022, que decorreu ontem no Centro de Congressos da Alfândega do Porto.**

Organizada pela PortugalFoods, esta iniciativa, que vai na sexta edição, tem como objetivo **distinguir a inovação, o espírito empreendedor e a competitividade do setor alimentar**, lançando a estudantes, investigadores, professores e profissionais da indústria o repto de criarem produtos, inovadores e sustentáveis, que respondam às exigências e anseios dos consumidores e tenham capacidade de semear futuro.

O produto eco-inovador vencedor resulta do **trabalho conjunto de estudantes do Departamento de Comunicação e Arte e do Departamento de Química da Universidade de Aveiro e da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra**. Handy Rice valoriza os subprodutos do yacon, através da utilização das raízes partidas resultantes da sua colheita, sendo o xarope deste produto uma solução eficaz para a sua rentabilização. O resíduo de polpa produzido durante a sua formulação é também utilizado nos snacks Handy Rice. Na embalagem são utilizados subprodutos do arroz, com a formulação de um filme biodegradável à base de amido.

O pódio do ECOTROPHELIA Portugal 2022 foi ainda ocupado por **notEggo, um substituinte vegetal ao ovo, com forma e consistência a um ovo de galinha**, desenvolvido pela Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa – produto que, aliás, conquistou também o prémio “Born From Knowledge”, atribuído pela ANI – Agência Nacional de Inovação. Alunos da mesma instituição académica garantiram também o terceiro lugar desta prova nacional, com o produto **MealBalls, almôndegas de vegetais com a incorporação de farinha de inseto**. Ao todo, estiveram a concurso oito equipas finalistas.

**João Miranda, destacado conhecedor e “fazedor” do setor agroalimentar nacional, embaixador do Prémio ECOTROPHELIA Portugal**, refere: *“Sem exceção, voltamos, mais uma vez, a constatar a enorme qualidade dos projetos, pensados e desenvolvidos por jovens estudantes das universidades e politécnicos nacionais, que se apresentaram a concurso. A visão e a criatividade a eles subjacente são dignas de nota e aqui se vê, mais*

*uma vez, a capacidade que as gerações mais jovens têm de questionar o status quo da indústria e imprimir velocidade à inovação, com foco na sustentabilidade ambiental e social. Pelo contexto altamente dinâmico em que se insere, de transformação contínua, e pelas exigências impostas pelos consumidores (cada vez mais sofisticados e preocupados com o seu bem-estar e com os temas que dizem respeito ao impacto do seu consumo), o setor agroalimentar necessita de ser constantemente desafiado e provocado. Esse tem sido o principal mérito desta competição nacional e os projetos a concurso nesta sexta edição revelam, de novo, que o Sistema Científico e Tecnológico português está fervilhante de ideias e de conceitos, capazes de lançar a indústria nacional no caminho da competitividade e do futuro”.*

Por sua vez, **Deolinda Silva, Diretora Executiva da PortugalFoods, afirma:** *“Com sucesso, esta nova edição do ECOTROPHELIA Portugal mostra que a relação entre a indústria e a academia está cada vez mais forte. Quando olhamos para as ‘lutas’ dos mais jovens, vemos que a geração de valor – económico, social, ambiental – está no centro das suas aspirações, no sentido em que querem fazer a diferença. Garantir a força deste ecossistema, inovador e colaborativo, é também a missão deste prémio.”*

À sexta edição do ECOTROPHELIA Portugal concorreram, no total, **15 equipas, constituídos por cerca de 60 alunos provenientes de instituições de ensino superior de Norte a Sul do País** – das quais se destacam as que garantiram presença entre as equipas que chegaram à final: Faculdade de Ciências e Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto, Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra, Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa, Instituto Superior de Engenharia do Porto, Departamento de Química e Departamento de Comunicação e Arte da Universidade de Aveiro, Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Escola de Engenharia da Universidade do Minho, Instituto Superior de Contabilidade e Administração de Lisboa e Instituto Português de Administração de Marketing.

Os oito projetos finalistas que integraram esta competição nacional foram avaliados por um conjunto de especialistas em inovação alimentar e *stakeholders* ligados ao setor que tiveram a missão de escolher os três produtos eco-inovadores que subiram ao pódio: Paula Bico (**Direção-Geral da Alimentação e Veterinária**), Miguel Antunes (**Agência Nacional de Inovação**), Lorenzo Pastrana (**INL - International Nanotechnology Laboratory**), Helena Real (**Associação Portuguesa de Nutrição**), Ildefonso Martins (**Aveleda**), Cláudia Lopes (**Bel**), Fátima Carvalho (**Primor**), Vergílio Folhadela (**RAR Holding**), Ana Machado Silva (**SONAE**), Joana Queirós (**Super Bock Group**), Rui Costa Lima (**Sensetest**), Carlos Coelho (**Ivity Brand Corp**), Vasco Sousa (**Aliados**), Rui Sousa (**MarketAccess**), Cláudia Figueira (**Diverge**), Alexandra Prado Coelho (**Público**) e Renato Cunha (*chef restaurante Ferrugem*).

Handy Rice o projeto eco-inovador que conquistou a primeira posição nesta 6ª edição, **vai representar Portugal na competição europeia, ECOTROPHELIA Europe 2022, que decorrerá durante a SIAL Paris**, entre 15 a 19 de outubro. Além da equipa portuguesa, **estarão a concurso projetos de outros 15 países que promovem a competição de inovação alimentar dirigida a estudantes do ensino superior:** Alemanha, Bélgica, Croácia, Dinamarca, Eslovénia, Espanha, França, Grécia, Holanda, Hungria, Islândia, Itália, Lituânia, Reino Unido, Roménia e Sérvia. Recorde-se que, em 2020, o projeto [OrangeBee](#), preparado fermentado de aquafaba desenvolvido por duas alunas da Universidade de Aveiro, foi o grande vencedor do prémio internacional, elevando o conhecimento, a capacidade de inovação, o empreendedorismo e a capacidade competitiva do setor agroalimentar nacionais a nível europeu.

**Promovido e organizado desde 2017 pela PortugalFoods, o Prémio ECOTROPHELIA Portugal decorre com o apoio de várias entidades do setor agroalimentar e com o Alto Patrocínio da Presidência da República**, tendo como ambição promover a inovação, empreendedorismo e competitividade no setor agroalimentar a nível nacional e europeu, reunindo e desafiando estudantes, professores, investigadores e profissionais do setor a desenvolver os produtos eco-inovadores do futuro – do conceito, formulação, produção, *packaging* até aos planos de marketing, negócio e vendas, sem descurar as vertentes nutricional e sensorial.

**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.