

## PRÉMIO ECOTROPHELIA PORTUGAL 2024

# **FUSION ROLLS: SNACK À BASE DE DESPERDÍCIO DE UVA, DESENVOLVIDO POR ESTUDANTES DE TRÊS UNIVERSIDADES, VENCE COMPETIÇÃO NACIONAL QUE Premeia o EMPREENDEDORISMO E A INOVAÇÃO ECOALIMENTAR**

- Rolinhos de fruta sustentáveis, nutritivos e saudáveis, foram os grandes vencedores da edição de 2024 do Prémio ECOTROPHELIA Portugal, organizado pela PortugalFoods. Este Prémio reuniu mais de cinco dezenas de estudantes universitários, provenientes de todo o País, empenhados na criação dos produtos alimentares que vão fazer a diferença no futuro.
- A equipa vencedora, que vai competir em outubro, em Paris, pelo prémio ECOTROPHELIA Europe, também foi distinguida pelo UPTEC – Parque da Ciência e da Tecnologia da Universidade do Porto, onde será incubada e integrará o programa de aceleração de ideias de negócio da Escola de Startups.
- Biscoitos feitos à base de farinha de espinhas de peixe, um *snack* saudável com folhas de figo-da-Índia e picante e uma barra alimentar com beterraba para atletas de alta competição foram outros projetos premiados pelo júri.

**Porto, 15 de julho de 2024** – O que acontece quando mentes, jovens e criativas, se juntam para pensar e criar alimentos inovadores e saborosos que respondam aos gostos e necessidades dos consumidores, mas também ao problema do desperdício alimentar? Uma profusão de novas ideias, sabores e produtos, à espera de serem desenvolvidos para serem lançados, com sucesso, no mercado. Na **oitava edição do Prémio ECOTROPHELIA Portugal, promovido pela PortugalFoods** com o intuito de distinguir e estimular o empreendedorismo jovem no setor agroalimentar e reforçar a ligação entre a indústria e a academia, **houve um produto que se destacou entre os oito projetos finalistas**: os **Fusion Rolls**, rolinhos de fruta saudáveis, desenvolvidos por três estudantes de diferentes universidades do Porto.

Ao analisarem o mercado, notaram que só existiam produtos à base de fruta líquidos ou desidratados crocantes. *“Quisemos, por isso, apresentar uma alternativa de snack com uma consistência tenra, muito prática de ingerir e que, à base de uva desperdiçada pela indústria alimentar, mas também de banana e amêndoa, seja uma forma muito conveniente, fácil, saudável e rápida de comer fruta on the go. Ficamos muito contentes que o júri tenha reconhecido a qualidade alimentar, mas também as preocupações de sustentabilidade, do nosso projeto”*, explicam as mentoras do projeto vencedor, Ana Fernandes, Catarina Lourenço e Mariana Fonseca.

Juntando áreas de interesse diferentes e com origem em instituições académicas diversas – Mariana Fonseca frequenta o Mestrado em Ciências do Consumo e Nutrição, na Universidade do Porto; Catarina Lourenço, o mestrado em Engenharia Alimentar, da Universidade Católica do Porto; e Ana Fernandes em Design, na Universidade Lusíada do Porto –, **a equipa Fusion Rolls saiu como a grande vencedora da 8ª edição do prémio ECOTROPHELIA Portugal**: além de ter **vencido o Prémio de Ouro** (no valor de 2.000 euros), ganhando assim o “passaporte” para o concurso ECOTROPHELIA Europe (que se vai realizar em Paris, durante a SIAL, a grande feira da indústria alimentar, e que será disputado pelos vencedores nacionais de mais de uma dezena

de países), foi também distinguida com o **Prémio UPTEC – atribuído pela primeira vez nesta edição** –, que lhe garante quatro meses de incubação no Parque da Ciência e da Tecnologia da Universidade do Porto e acesso à prestigiada Escola de Startups, programa de aceleração de novas ideias e negócios daquele *hub* académico de inovação. Adicionalmente, terá ainda o apoio habitual das consultoras Market Access e Ivity Brand Corp nas componentes de marketing e *branding*.

Esta iniciativa, organizada pela PortugalFoods, destina-se a estudantes e investigadores do Sistema Científico e Tecnológico nacional, com espírito empreendedor e vontade de meter as mãos na massa para **desenvolver produtos alimentares inovadores e sustentáveis** em toda a sua cadeia de valor – desde o conceito, formulação, produção e *packaging* até aos planos de *marketing*, negócio e vendas, sem descuidar as vertentes nutricional e sensorial.

Contando com 14 candidaturas e o envolvimento de mais de meia centena de alunos, à competição nacional ECOTROPHELIA 2024 chegaram oito equipas finalistas que, na passada sexta-feira tiveram de dar a provar os seus produtos alimentares a um júri de quase duas dezenas de membros, entre especialistas em inovação alimentar e *stakeholders* ligados ao setor agroalimentar. A concurso estiveram quatro *snacks* alimentares, uma bebida, um produto à base de leite, um chocolate e um produto da categoria “biscoito doce, bolo e pastelaria”. Para as oito equipas finalistas, para além de muita mentoria e trabalho feito, há um prémio suplementar do PORTIC – Porto Innovation Center, parceiro do projeto, que vai dar a conhecer aos alunos o ecossistema de inovação e empreendedorismo, através de uma visita às suas instalações.

No final, para além da equipa vencedora Fusion Rolls, outros projetos mereceram destaque: as *crackers* **Trinca-Espinhas** – à base de farinha de espinha de peixe, farinha de trigo e alecrim, aproveitando subprodutos da indústria e desenvolvidas por um grupo de alunos do Mestrado em Engenharia Alimentar da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa – receberam a medalha de Prata e o segundo lugar do pódio (prémio de 1.000 euros), enquanto o terceiro lugar foi atribuído ao **SNACTUS**. **Este último** foi desenvolvido por uma equipa de alunos da Universidade de Aveiro, sendo um *snack* alimentar, com vários níveis de picante, que aproveita as folhas desperdiçadas pela indústria do *Opuntia Ficus-Indica* (vulgarmente conhecido como Figo da Índia), foi distinguido com a medalha de bronze Bronze (valor monetário de 500 euros).

Houve ainda espaço para a **distinção *Born from Knowledge***, promovida pela Agência Nacional de Inovação, outro parceiro do prémio organizado pela PortugalFoods, que é atribuído ao projeto a concurso que mais se destaca pela sua base tecnológica: este ano, este prémio ficou nas mãos da **Beeta**, equipa de estudantes da Faculdade de Medicina da Universidade de Lisboa, que apresentou um *snack* de beterraba especificamente destinado a atletas de competição e a todos aqueles que querem ter “corações saudáveis”, aproveitando todas as propriedades e benefícios deste produto hortícola na saúde.

**Para Deolinda Silva, Diretora Executiva da PortugalFoods, a mais recente edição do Prémio ECOTROPHELIA Portugal** “*voltou a realçar a capacidade empreendedora, o espírito de união e as competências altamente qualificadas dos estudantes para a resolução de problemas complexos da indústria agroalimentar e na resposta às tendências de consumo. As gerações mais jovens estão, sem dúvida, muito comprometidas com a construção de um mundo mais sustentável e olham para os princípios da economia circular e da inovação como ingredientes para uma alimentação justa, equilibrada e sustentável*”. Deolinda Silva sublinha ainda que este projeto mostra “*que a indústria e as empresas estão alinhadas com os mesmos propósitos que os consumidores, procurando produtos mais inovadores, que incorporem novas tecnologias e que lancem as bases da alimentação do amanhã.*”

A responsável da PortugalFoods não esconde as expectativas sempre altas relativamente à participação portuguesa na competição europeia: será, este ano, a Fusion Rolls a tentar seguir as passadas de outras equipas portuguesas que se destacaram no ECOTROPHELIA Europe: em 2020, o preparado fermentado **OrangeBee**, à base de aquafaba (desperdício da cozedura de leguminosas) e pólen, deu o primeiro lugar a Portugal no concurso europeu; e, em 2022, desta vez na segunda posição, foi o produto **Handy Rice**, um *snack* desidratado à base de arroz e do tubérculo *yacon*, que brilhou na Europa.

**Organizado desde 2017 pela PortugalFoods, o Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2024 contou com o Alto Patrocínio da Presidência da República** e o apoio da Câmara Municipal do Porto, do UPTEC – Parque de Ciência e Tecnologia da Universidade do Porto, do PORTIC – Porto Innovation Center, da ANI – Agência Nacional de Inovação e APCER. Além da participação das consultoras Ivity Brand Corp e MarketAccess, tem o patrocínio de diversas entidades: Crédito Agrícola, Águas Monchique, Vieira de Castro, Novarroz, Primor, , Super Bock, Delta, All the way Travel, SPI – Sociedade Portuguesa de Inovação e CBS – Creative Building Solutions.

**Aceda [AQUI](#) às imagens dos produtos e das equipas vencedoras** (créditos: ECOTROPHELIA Portugal / João Pedro Rocha)

#### **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 cluster do setor agroalimentar português, é constituída atualmente por 190 associados: empresas, entidades do sistema científico nacional da fileira agroalimentar e outras atividades 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**

**Joana Madeira Pereira** | 96 512 20 20 | [joana.pereira@allcomunicacao.pt](mailto:joana.pereira@allcomunicacao.pt)

**João Manuel Oliveira** | 91 575 61 90 | [joao.oliveira@allcomunicacao.pt](mailto:joao.oliveira@allcomunicacao.pt)