

Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2025

SNACK-A-TUMMY: SNACK PRODUZIDO A PENSAR na alimentação infantil VENCE A COMPETIÇÃO NACIONAL E LEVA EQUIPA DE ESTUDANTES A DISPUTAR O PRÉMIO EUROPEU, NA ALEMANHA.

- O *snack* pensado para cuidar da saúde digestiva das crianças enquanto cuida do planeta, composto por palitos produzidos com bagaço de maçã vermelha de Alcobaça (IGP), e apresentado em formato duo com uma composição de leite fermentado, foi o produto vencedor da 9.ª edição do Prémio ECOTROPHELIA Portugal. A este Prémio, organizado pela PortugalFoods, concorreram 20 projetos e 77 alunos universitários de diferentes regiões do País. Destes, foram selecionados oito produtos finalistas e o grande vencedor, *Snack-A-Tummy*, distinguiu-se por apresentar um alimento versátil, saudável, nutritivo e um exemplo de inovação ecoalimentar.
- A equipa vencedora da competição nacional realizada no dia 9 de julho, no Centro de Congressos da Alfandega do Porto, vai participar na competição ECOTROPHELIA EUROPE, que se realiza num dos maiores certames mundiais do setor agroalimentar, a feira ANUGA, em Colónia (Alemanha), nos dias 7 e 8 de outubro.
- Os bombons artesanais de chocolate negro e spirulina *The Green Essence*; a kombucha *Briza*; o croquete ultracongelado à base de leguminosas e farinha de inseto *Croquito*; e o pastel ultracongelado vegetariano com tremoço, *Tremo*, também garantiram lugares de destaque no Prémio ECOTROPHELIA 2025.

Porto, 11 de julho de 2025 - Desenvolver produtos que contribuam para a redução do desperdício alimentar, que promovam a economia circular, e que sejam ecoinovadores e sustentáveis, é o desafio do Prémio ECOTROPHELIA PORTUGAL. Esta iniciativa convida, ano após ano, estudantes universitários de todo o País a apresentarem os alimentos do futuro e pretende estimular o empreendedorismo jovem no setor agroalimentar. A edição de 2025 do Prémio ECOTROPHELIA Portugal, promovido pela PortugalFoods, distinguiu, entre os [oito projetos finalistas](#), um produto desenvolvido a pensar nas crianças: o ***Snack-a-Tummy***. Trata-se de um duo inovador que combina palitos produzidos a partir do bagaço de maçã vermelha de Alcobaça (IGP) com uma composição de leite fermentado, desenvolvido por uma equipa de duas estudantes da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa.

“Para chegarmos a esta solução para o bem-estar infantil pegamos em subprodutos que iam para o lixo e demos uma nova vida. Conjugamos o aproveitamento de produtos locais e nutritivos, mas subvalorizados, e, com o apoio da ciência e com inovação, adicionámos os três P’s da saúde digestiva – os pré-bióticos, os pró-bióticos tinalizados e pós-bióticos – que talvez sejam a componente mais disruptiva e mais desconhecida, mas que apresenta benefícios para o consumidor”, destacam as vencedoras do projeto, **Inês Soares e Rita Vedor**.

A equipa que apresentou o projeto ***Snack-a-Tummy*** foi a grande vencedora da 9.ª edição do prémio ECOTROPHELIA Portugal. Além do **1.º Prémio** (no valor de 2.000 euros, que garante a presença no concurso ECOTROPHELIA Europe, a realizar em Colónia, Alemanha, durante a ANUGA, nos dias 7 e 8 de outubro), a equipa foi ainda premiada com: a **Distinção Business Up**, atribuída pelo PORTIC – Porto Innovation Center,

que destaca o espírito empreendedor das equipas participantes e garante a oportunidade de beneficiar de mentoria pela Startup Porto, bem como uma visita às instalações PORTIC; a **Distinção Strategy Up**, atribuída pela consultora especializada **Market Access**, que prevê apoio no robustecimento do plano de negócios para a competição europeia; e a **Distinção Design Up**, atribuída pela **Tasting Design**, que garante consultoria com o objetivo de incrementar a proposta de *design* do projeto para o ECOTROPHELIA Europe.

No conjunto dos projetos em competição, também outras iniciativas foram premiadas pelas componentes de sustentabilidade e inovação. O **2.º lugar** foi atribuído à equipa do Instituto Superior de Agronomia, que apresentou o projeto **The Green Essence**, bombons artesanais de chocolate negro e spirulina com uma cianobactéria que confere a cor verde do recheio, rica em proteína, vitaminas e minerais. Estes bombons foram apresentados em três sabores: limão, manjerição e ananás dos Açores, e em duas linhas diferentes: a “Healthy”, produzida com maçãs de Alcobça (rejeitadas industrialmente por não terem o calibre desejado para venda, porém sem qualquer defeito sensorial), sem açúcares adicionados e vegan; e a linha “Indulgente”, com recheio de ganache de chocolate branco. Esta equipa garantiu, assim, o segundo lugar do pódio e o prémio de 1.000 euros.

A kombucha alcoólica artesanal **BRIZA**, com 4,7% de volume alcoólico, chá de lúcia-lima, as laranjas do Algarve e licor com a aguardente bagaceira, desenvolvida por uma equipa de alunos da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, conquistou o **3.º lugar** e um prémio de 500€.

A Associação Portuguesa de Nutrição (APN) também atribuiu a **Distinção Nutri Up** ao projeto desenvolvido por uma equipa multidisciplinar de estudantes do Instituto Politécnico de Bragança, que apresentou o **Croquito**, um croquete ultracongelado à base de leguminosas e farinha de inseto. Trata-se de uma proposta que une tradição e inovação, tendo como objetivo promover hábitos alimentares mais saudáveis e responsáveis, contribuindo para a sustentabilidade do nosso planeta, através do consumo de uma proteína alternativa, a de inseto. Esta distinção elegeu o produto com melhor perfil nutricional e garante à equipa mentoria pelo corpo técnico da APN e o acesso gratuito à edição de 2026 do Congresso de Nutrição e Alimentação promovido pela Associação.

Ainda na categoria de distinções atribuídas em parceria com entidades associadas ao Prémio ECOTROPHELIA, a **UPTEC – Parque de Ciência e Tecnologia da Universidade do Porto** distinguiu o projeto **Tremo**, um pastel ultracongelado vegetariano que alia tradição portuguesa e inovação alimentar. Inspirado na ligação cultural entre o tremço e os momentos de convívio, o *Tremo* reinventa este ingrediente nacional ao integrá-lo na massa do pastel, substituindo parte da farinha de trigo. O resultado é um produto mais completo, fonte de fibra e proteína, com classificação Nutri-Score A, e, por isso, premiado com a **Distinção Rise Up**, que garante a participação na Escola de Startups, beneficiando de mentoria, formação, acesso à comunidade e aos eventos da UPTEC.

Todas as equipas finalistas terão acesso a um programa desenvolvido pelo EIT Food, a principal entidade europeia de inovação no setor alimentar, impulsionada pelo Instituto Europeu de Inovação e Tecnologia (EIT), que une e dinamiza um ecossistema alargado de empresas, *startups*, centros de investigação e universidades a nível internacional.

Deolinda Silva, diretora executiva da PortugalFoods, explica: *“O Prémio ECOTROPHELIA é uma iniciativa que desafia os jovens a serem inovadores e disruptivos e acreditamos que se trata de uma competição que, ano após ano, tem contribuído para impulsionar a inovação no setor agroalimentar. Além disso, é nosso objetivo desempenhar um papel fundamental ao incentivar a academia, a indústria agroalimentar e os diversos players do ecossistema tecnológico a evoluir e a repensar o futuro do setor - uma missão tão urgente quanto necessária”.*

Deolinda Silva destaca ainda o compromisso de todos os envolvidos no Prémio ECOTROPHELIA e enaltece a capacidade das equipas que apresentam produtos cada vez mais diferenciados e sustentáveis - um processo que demonstra o empenho crescente em cuidar do nosso planeta.

No total, à 9ª edição do Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2025, foram submetidas 20 candidaturas, que incluíram a participação de 77 alunos de 10 instituições de ensino do Sistema Científico e Tecnológico Nacional.

Organizado desde 2017 pela PortugalFoods, o Prémio ECOTROPHELIA Portugal tem o Alto Patrocínio da Presidência da República e o apoio da Câmara Municipal do Porto, UPTEC – Parque de Ciência e Tecnologia da Universidade do Porto, PORTIC – Porto Innovation Center, Associação Portuguesa de Nutrição, Market Access e Tasting Design. Tem o patrocínio de diversas entidades: Crédito Agrícola, Água Monchique, Vieira, Food Lab (Continente), Casa Mendes Gonçalves, Novarroz, Grupo Primor, Grupo Super Bock, All the Way Travel e CBS – Creative Building Solutions.

Em paralelo, a PortugalFoods apresentou o "Roteiro para a Descarbonização do Setor Agroalimentar", um instrumento que visa apoiar as empresas deste setor na transição para uma economia mais sustentável e circular, reduzindo as emissões de carbono e promovendo práticas mais eficientes e amigas do ambiente. O Roteiro, poderá ser consultado aqui [LINK] no final de julho, apresenta um conjunto de medidas transversais ao setor, bem como um conjunto de medidas específicas para as fileiras com maior impacto a nível de consumos energéticos e emissões de Gases com Efeito de Estufa (GEE).

Aceda [AQUI](#) às imagens dos produtos e das equipas vencedoras (créditos: ECOTROPHELIA Portugal)

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 ecoinovadores do futuro.

Sobre a PortugalFoods

A PortugalFoods, entidade gestora do cluster do setor agroalimentar português, é constituída atualmente por 200 associados: empresas, entidades do sistema científico nacional da fileira agroalimentar e outras atividades conexas. Enquanto interlocutora fundamental 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

Lucinda Gamito | 96 731 76 93 | lucinda.gamito@allcomunicacao.pt

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

João Manuel Oliveira | 91 575 61 90 | joao.oliveira@allcomunicacao.pt