



PUB

Home / Região

Inovação Alimentar: Sal verde de Portimão vence 5.º Food Fab Lab do Tagusvalley (C/ ÁUDIO E FOTOS)

19/07/2022 às 16:24



Vencedores da quinta edição do Food Fab Lab com a imagem da próxima edição que será em 2023

Sal verde ou vegetal, um pó verde que resulta do aproveitamento da colheita da salicornia e que pretende entrar pela porta do mercado como alternativa ao sal que todos temos à disposição. Este foi o produto vencedor da edição deste ano, do

Abrantes.

A 5.ª edição deste Food Fab Lab recebeu 17 candidaturas, das quais duas foram excluídas por não ser possível realizar prova sensorial, uma desistiu pelo que houve 14 candidaturas validadas e avaliadas.



Na sessão de apresentação dos vencedores, Paula Grijó, presidente do Tagusvalley, destacou a projeção que este concurso começa a granjear pelo país, tanto mais que a olhar para os vencedores há uma presença muito variada de empresas do país que querem participar.

Já Marta Evangelista, coordenadora do INOV.LINEA destacou que nas cinco edições deste prémio de inovação alimentar já houve 66 candidaturas, das quais 53 foram válidas.

É um prémio que vive porque há empresas que se candidataram e desde logo, mesmo sem serem finalistas, acabam por ter feedback das provas sensoriais feitas pelo júri. A coordenadora disse que nestes cinco anos já foram apoiadas 16 pessoas no desenvolvimento dos seus produtos.

0:00 / 1:55

Marta Evangelista, coordenadora INOV.LINEA



O júri deste 5.º Food Fab Lab foi constituído por Carlos Lopes de Sousa (Agrocluster do Ribatejo), Helena Mira, (Instituto Politécnico de Santarém), Nelson Félix (Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril), Miguel Teixeira, Associação Colab4Food, Tânia Calçada, (SONAE MC) Teresa Batista (Confraria Enófila do Tejo) e Teresa Mariano (Associação Portuguesa de Nutrição).

O sal verde e vegetal





O grande vencedor do Food Fab Lab foi o projeto Sal Verde SALIVITAE de Portimão. O empresário Hugo Mariano que este produto é a “nossa salicornia desidratada e moída, em pó, que usamos para fazer o sal verde. Muito enriquecido porque tem muitos minerais, vitamina C, 14% de proteína. Resulta da ação maximizada sobre a nossa planta.” De acordo com o empresário, neste processo agrícola há desperdícios do aproveitamento da planta e este produto não é mais que esse aproveitamento, pois “pegamos nessa parte e aproveitamos para este produto.”

O sal verde ainda não chegou ao mercado porque “quando avançarmos queremos um produto que tenha pernas para andar, daí que este prémio é muito importante para esse caminho.”

0:00 / 2:55

Hugo Mariano - SALIVITAE



Hugo Mariano revelou que a empresa vai aproveitar o prémio e os serviços que vão ter no Tagusvalley para poder construir uma imagem porque "sabemos que este não é um produto fácil. As pessoas nem sabem o que é a salicornia e o mercado português é muito relutante a produtos novos e que não entende, pelo que temos de o explicar primeiro."

O principal mercado da empresa é a exportação da salicornia fresca para os mercados francês, belga e dos Países Baixos. E, depois do lançamento no mercado nacional, a aposta pode ser por colocar nestes países o sal verde porque ali já consomem a salicórnia.

Fica a dica, este sal vegetal tem um travo a algas e, de acordo com o empresário, pode temperar saladas ou requeijão.

Barras energéticas com grilos



necessidades que vamos ter em pouco tempo, como o descobrir fontes mais sustentáveis de proteína e outras formas de obter uma alimentação rica que não sejam as normais.” Foi daí que numa parceria com a empresa The Cricket Farming começou a ser desenhado este novo produto.

A barrinha é desenvolvida com produtos locais, porque há um trabalho que tem vindo a ser desenvolvido desde outubro, embora ainda haja muito trabalho pela frente. E uma das particularidades da matéria-prima é o uso de grilos (*Acheta domesticus*) que permite ter esta quantidade de proteína. Há só uma nota é que quem é alérgico a mariscos não pode consumir esta barrinha energética.

0:00 / 3:01

Ana Coelho -Sustainabug



“Decidimos seguir esta ideia de arranjar uma forma de dar de comer a toda a gente e de termos uma alimentação equilibrada e ser acessível a toda a gente.”

Ainda há muito trabalho pela frente principalmente nos testes de aceitação do produto no mercado.

E fica a nota que uma barra de 100 gramas desta produto tem 21 gramas de proteína, um quarto da dose diária de fibra. É quase como consumir um bife.



A categoria potencial de mercado apontou a uma guloseima: bombons e trufas de medronho. Ou seja, chocolate com recheio de medronho.

O projeto é da empresa SIM CHOCOLATE de Vila Nova de Famalicão, numa parceria com a empresa Medronho & Canela (vencedora do Food Fab Lab de 2021 com o pão de medronho). Susana Azevedo, da SIM CHOCOLATE, revelou que fizeram a experiência com o bombom e com a trufa e "como ambos resultaram ficaram os dois, ambos com medronho e chocolate."

0:00 / 1:47

Susana Azevedo - SIM CHOCOLATE



agora vamos para o mercado. As caixas vão ser mistas, ou seja, vão ter trufas e bombons”, explicou Susana Azevedo que foi desafiada a dizer qual a reação das pessoas ao provar os bombons. “Dizem que gostam, que sabe a medronho e não sabe muito a chocolate. E a ideia é essa, não saber muito a chocolate e as pessoas saberem que estão a comer medronho e medronho nacional”, rematou a empresária de Vila Nova de Famalicão.

Bolacha aveia sem glúten e mel



Na categoria degustação o prémio foi atribuído às amêndoas, aveia e mel da empresa Miss Beekeeper, de Montalvo. Sendo esta uma empresa de apicultura, produção de mel e subprodutos do mel, Vanessa Marques explicou o motivo de ter avançado com a produção destas bolachas. Primeiro porque utilizam o mel da Miss Beekeeper e depois porque são bolachas sem glúten e que foram desenvolvidas tendo em conta que “há cada vez mais pessoas com problemas alimentares. Tenho uma irmã com problemas alimentares. Por isso tinha de ser uma bolacha diferente do que já há no mercado.”

0:00 / 2:27

Vanessa Marques - Miss Beekeeper



Vanessa Marques explicou que pensou nesta bolacha porque a apicultura não pode ser só o mel e o pólen. “Temos de perceber os novos tempos, há mais desafios. Estamos num ano de seca. E temos de perceber que temos de desenvolver novos produtos e abranger mais o mercado, nacional e internacional”, sublinhou a apicultora. E depois reforçou que tem de haver uma aposta maior fora de Portugal. “Temos de apostar mais na exportação. Temos muitos produtos e estamos a sentir que lá fora cada vez mais procuram os nossos produtos”, concluiu Vanessa Marques.

Os prémios do Food Fab Lab são serviços do Inov Linea e do Tagusvalley que pretendem desenvolver os produtos ou apontar à sua colocação no mercado.

E a InovLínea lançou já a imagem do que será a sexta edição deste prémio, que acontecerá em 2023.

Galeria de Imagens





Partilhar nas redes sociais:



Palavras chave:

Inovação Alimentar

Food Fab Lab

INOV.LINEA

Tagusvalley

Outras notícias

Vila de Rei

Auditório recebe sessão de esclarecimento sobre o “Uso sustentável de água e energia”

3/08/2022 às 16:35

Chamusca

Anfiteatro do Parque Municipal recebe “Rua das Pretas”

3/08/2022 às 16:29

Sertã

Projeto FÔLEGO apresenta “Ao Sabor do Vento”

3/08/2022 às 16:19

Mação

Encontro de emigrantes regressa ao Jardim Municipal

3/08/2022 às 16:12

Seca

Estudo alerta para impacto das alterações climáticas nos detritos vegetais de ribeiros

3/08/2022 às 14:55

Vila de Rei e Crosne

Carta de Intenção de Protocolo de Geminação já foi assinada

3/08/2022 às 12:17



PUB

- Capas Jornal de Abrantes →





PUB

ANTENA LIVRE

[Apresentação](#)

[Estatuto editorial](#)

[Detentores de Capital](#)

[Fluxos Financeiros 2021](#)

[Política de Privacidade](#)

[Contactos](#)



A NOSSA PROGRAMAÇÃO

EDIÇÃO DA MANHÃ

CENTRAL DE ESCUTA

COOL SOUND

DANCE POWER

RÁDIO AURORA

BEST OF



PODCAST

[Programação](#)

[Informação Antena Livre](#)

[Rubricas](#)

[Opinião](#)