

**8ª Conferência de Inovação e Segurança Alimentar**

**ESTM/IPLeiria na linha da frente da inovação alimentar**

A 8.ª Conferência de Inovação e Segurança Alimentar (CISA), que decorre no dia 5 de maio na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria (ESTM/IPLeiria), pretende ser um espaço de discussão entre comunidade académica e profissionais do setor alimentar. Deste modo, a ESTM/IPLeiria destaca a importância da inovação alimentar numa altura em que os desafios neste setor se revelam cruciais, dados os problemas inerentes ao aumento da população mundial, às mudanças climáticas, à redução de recursos naturais, e à maior informação e preocupação do consumidor no que concerne à alimentação.

Nesta conferência a ESTM/IPLeiria irá dar a conhecer alguns dos produtos que tem vindo a desenvolver, em estreita parceria com empresas do setor. De salientar que alguns destes produtos já estão a ser comercializados, o que coloca a instituição na linha da frente da investigação aplicada à área da inovação alimentar.

«O setor alimentar continua a estar na primeira alinha das prioridades das principais organizações mundiais, nomeadamente a ONU» explica Rui Ganhão, docente da ESTM/IPLeiria e responsável pelo CISA. «Há muitos desafios a ultrapassar, e a fileira alimentar tem cada vez mais de se reinventar para inovar e dar novas soluções para responder às necessidades do mundo e do consumidor. Não só é urgente encontrar novos produtos e alimentos que possam substituir outros mais prejudiciais em termos de saúde, como é necessário dar novos usos a produtos até aqui desperdiçados, com propriedades nutricionais excelentes».

«Da mesma forma, é emergente dar cada vez mais atenção à segurança alimentar, para garantir simultaneamente a saúde e o bem-estar dos consumidores, impondo-se uma aproximação integrada e responsável entre segurança e inovação alimentar, que se estende da produção ao consumidor de modo coerente, efetivo e dinâmico», defende o responsável.

Focado na inovação e na segurança alimentar, o CISA assume-se como um veículo de disseminação de projetos inovadores de investigação aplicada, assim como de questões relacionadas com a segurança alimentar, bem como na promoção da interação entre a população académica e os profissionais do setor alimentar, «que a ESTM/IPLeiria já faz exemplarmente» constata o docente.

Mais informações sobre a CISA podem ser consultadas em <http://www.ipleiria.pt/estm/cisa-2016/>.

**Produtos pioneiros e… saborosos!**

Seguem alguns exemplos de produtos inovadores desenvolvidos na ESTM/IPLeiria, fruto de investigação aplicada desenvolvida em parceria com empresas do setor, que estão a ser produzidos e comercializados com sucesso em Portugal e no estrangeiro.

* **Gelado artesanal de algas e kefir – o gelado que faz bem!**

Um gelado único, inovador e saudável à base de kefir e algas marinhas, adequado inclusivamente para intolerantes à lactose, desenvolvido pelo Grupo de Investigação em Recursos Marinho (GIRM-IPLeiria), para a Geladaria Emanha (Figueira da Foz). Trata-se de um projeto de investigação desenvolvido no âmbito de financiamento promovido pelo QREN/IAPMEI/MaisCentro (Vale Inovação).

As algas têm um elevado potencial nutricional e funcional, pois permitem a adição de compostos naturais com grande capacidade antioxidante e têm a presença de ácidos gordos benéficos para a saúde, como o ómega 3. O kefir é uma colónia de microrganismos que, entre outras coisas, “consome” lactose, é formado por mais de quarenta tipos diferentes de lactobacilos e leveduras, e oferece ao organismo humano muitos benefícios, por exemplo relacionados com a regulação da flora intestinal e melhoramento do trânsito intestinal. A capacidade probiótica do Kefir está ainda associada a melhoramentos relacionados com várias doenças. Este produto inovador ganhou o 1º prémio no Concurso InovCluster de Produtos Alimentares Inovadores, promovido pela InovCluster – Associação do Cluster Agroindustrial do Centro”

* **Pão d’Algas – o pão sem sal que não é insonso!**

O PÃO D’ALGAS assume-se como uma alternativa mais saudável ao pão tradicional, por não ter adição de sal. As algas marinhas conferem naturalmente ao pão um teor de sal e um ótimo sabor, que torna desnecessária a adição de sal, sendo por isso um produto nutricionalmente mais saudável (podendo ser um aliado em regimes restritivos deste condimento/mineral). Foi desenvolvido pelo Grupo de Investigação em Recursos Marinhos (GIRM-IPLeiria), em colaboração com as empresas Calé e ALGAplus e contou com o financiamento do programa QREN/IAPMEI/MaisCentro. Ainda antes de ser comercializado, o PÃO D’ALGAS conquistou o 3.º lugar no I Concurso InovCluster de Produtos Alimentares Inovadores, promovido pela InovCluster – Associação do Cluster Agroindustrial do Centro.

* **Nautilus - um gin distinto e soberbo, que promete surpreender pela originalidade**

Nautilus – o “gin do mar” resulta de um projeto de investigação desenvolvido em parceria entre a Oficina dos Espíritos, investigadores do centro de investigação MARE-IPLeiria, e a empresa AlgaPlus. Trata-se de um gin de tripla destilação obtido a partir de produtos naturais, e aromatizado com algas marinhas.

* **Azeite aromatizado com algas**

Este projeto de I&D deu origem a dois novos produtos de tempero alimentar à base de Azeite Virgem Extra: azeite virgem extra com adição de manjericão, limão e macroalga *Undaria* *pinnatifida*, e azeite virgem extra com adição de gengibre, funcho e macroalga *Chondrus crispus*. As ervas aromáticas encontram-se nas paisagens da região Oeste, sendo que a adição de macroalgas teve como objetivo a maximização das propriedades antioxidantes e nutritivas do Azeite.

Pelas suas características aromáticas e pelo seu teor em compostos antioxidantes naturais de origem vegetal, os produtos desenvolvidos têm caraterísticas muito diferenciadoras e inovadoras, quer no mercado nacional ou internacional e também ao nível do canal Horeca.

O azeite para saladas foi recentemente premeado com a Medalha Gourmet Bronze pela L’Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles AVPA

* **Paté de lapa com medronho**

As lapas, especialmente as do género *Patella* são muito utilizadas na alimentação, sendo um petisco muito apreciado em várias regiões costeiras de Portugal. Este projeto surge do interesse crescente na utilização de antioxidantes naturais de origem vegetal, nomeadamente na produção de produtos reestruturados de origem animal (hambúrguer, salsichas e patés), sendo que existe igualmente uma relação benéfica entre o consumo de frutas e vegetais, ricos em compostos fenólicos e a prevenção de certas doenças. Assim, além das propriedades nutricionais relacionadas com estes dois alimentos, promoveu-se também a valorização da lapa ao proporcionar uma mais-valia nutricional/funcional e económica com o desenvolvimento de um produto inovador (paté).

* **Hambúrguer de pescado**

Este produto inovador foi desenvolvido no âmbito de um Vale Inovação (QREN/IAPMEI/MaisCentro) em parceria pelo GIRM e com a empresa Nigel e teve como principal objetivo o desenvolvimento de hambúrgueres de pescado, desenvolvidos com subprodutos e/ou partes subvalorizadas de pescado e/ou espécies subvalorizadas. Este produto terá vantagens claras em termos nutricionais, em comparação com o tradicional hambúrguer de carne de vaca, já que o pescado é uma excelente fonte de proteínas de alto valor biológico, vitaminas e minerais. Por outro lado, o pescado possui baixa concentração em gorduras saturadas e uma elevada concentração de gorduras polinsaturadas. Estes ácidos gordos insaturados, como o ómega 3, são nutrientes que fazem baixar os níveis de colesterol plasmático, prevenindo o aparecimento de doenças cardiovasculares, podem ajudar a baixar a pressão sanguínea e ainda possuem propriedades anti-inflamatórias.

 O GIRM fez o desenvolvimento da formulação de vários hambúrgueres de pescado (ex: salmão, cavala, tintureira, pescada, entre outros, validando e caracterizando o produto do ponto de vista sensorial e nutricional. Posteriormente, posteriormente efetuou-se a otimização do processo de produção dos Hambúrgueres à escala industrial.

* **Almôndega de cavala**

Desenvolvido em parceria com a empresa Receituarium, as almôndegas de cavala serão comercializadas em embalagens de 1 kg e estarão disponíveis em três variedades: somente pescado, vegetais e especiarias, sem aditivos. Este novo produto alimentar é mais saudável e pretende ainda contribuir para escoar a captura de cavala, apresentando assim um elevado índice de sustentabilidade ambiental para a região de Peniche. Do ponto de vista nutricional a cavala integra a classificação de peixe azul, rica em ácidos gordos ómega 3, que aumentam o colesterol bom (HDL) e diminuem o mau (LDL). A cavala é um peixe rico em vitamina A, B6, B12, C, D, E, bem como sais minerais – cálcio, ferro, magnésio, fósforo, potássio, sódio e selénio.

**Leiria, 3 de maio de 2016**

**Para mais informações contactar:**

Midlandcom – Consultores em Comunicação

Ana Frazão Rodrigues \* 939 234 508 \* 244 859 130 \* afr@midlandcom.pt

Maria Joana Reis \* 939 234 512 \* 244 859 130 \* mjr@midlandcom.pt