

Produto é da autoria de Rui Lopes, investigador do CiTechCare

## **Pão de Medronho desenvolvido por Spin Off do Politécnico de Leiria vence a quarta edição do Prémio Food Fab Lab**

O Pão de Medronho desenvolvido por Rui Lopes, investigador do CiTechCare do Politécnico de Leiria, acaba de vencer a quarta edição do Prémio Food Fab Lab 2020. Rui Lopes é proprietário da empresa Medronho & Canela – Inovação Alimentar e Nutricional, uma Spin Off do Politécnico de Leiria, que nasceu para alavancar o projeto “Pão Medronho”, e dar corpo a outros projetos de inovação alimentar e nutricional que estão em curso com centros de investigação e empresas.

Os vencedores dos prémios foram anunciados no dia 16 de julho, no INOV.LINEA – Tecnologias Alimentares, no TagusValley – Parque de Ciência e Tecnologia, em Abrantes. A inovação, a degustação e o potencial de mercado foram os três critérios avaliados, saindo vencedor com o primeiro prémio o produto que mais se destacou no conjunto de todas as categorias.

O Pão de Medronho trata-se de um pão rústico, especial e inovador, com todos os componentes do medronho. O produto começou a ser desenvolvido em 2010, tendo sido formuladas, durante cinco anos, dezenas de fichas técnicas até encontrar uma fórmula com viabilidade de mercado.

Após mais cinco anos de testes, formulações e ensaios com diferentes tecnologias e indústrias de transformação alimentar, o Pão de Medronho garante cerca de 19% de atividade antioxidante, 20% das VDR (Valores Diários de Referência) de fibra por cada 100gr de pão, a presença de vitaminas de vários complexos, todos os minerais do medronho, compostos orgânicos voláteis entre outros, com várias vantagens nutricionais. Em 2020, o produto foi colocado no mercado em vários pontos de venda no concelho de Leiria.

«Conquistar este reconhecimento, em particular com uma fórmula sem adição de sal, é de grande importância para este projeto, pois vem confirmar a excelência do produto através de um painel de especialistas, e reconhecer o trabalho que temos desenvolvido em todos estes anos. Por outro lado, estando a decorrer diligências para alavancar a comercialização para o mercado nacional, a distinção é crucial na promoção deste produto que agora se apresenta na categoria *clean label*, um objetivo há muito desejado», afirma Rui Lopes.

Rui Lopes, que já em 2019 tinha conquistado o terceiro lugar INOVAGRI na categoria Inovação, foi estudante da licenciatura em Nutrição e Dietética da ESSLei e do mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) do Politécnico de Leiria, e durante o último ano letivo foi docente da ESSLei no Curso Técnico Superior Profissional (TeSP) em Alimentação Saudável.

O Prémio Food Fab Lab tem como objetivo principal fomentar o desenvolvimento de novos produtos, catalisar o arranque de projetos de transformação alimentar, bem como potenciar a economia e inovação no setor, procurando, assim, contribuir para a retoma económica do país.

O prémio dá acesso à utilização dos serviços do INOV.LINEA, com um espaço pré-licenciado de uso partilhado para a produção de produtos alimentares (Food Fab Lab), serviços de apoio técnico nas áreas do licenciamento, rotulagem, obrigações legais, processo produtivo, análises sensoriais de aceitação e preferência e, também a serviços do INOV.POINT no acompanhamento e desenvolvimento do modelo de negócio.

**Leiria, 22 de julho de 2021**

**Para mais informações contactar:**

Midlandcom – Consultores em Comunicação

Cristiana Alves \* 939 234 512 \* [ca@midlandcom.pt](mailto:ca@midlandcom.pt)

Ana Marta Carvalho \* 939 234 518 \* [amc@midlandcom.pt](mailto:amc@midlandcom.pt)