

## PRESS RELEASE

**Para:** Comunicação Social

**Ref.:** CI.70-SCIRP/2020

**Att.:** Chefias de Redação

**Data:** 20-10-2020

**Assunto:** Alunas da UA vencem Ecotrophelia Europe:  
a “Liga dos Campeões da inovação alimentar”

**N.º de pág.:** 2

---

### Alunas da UA vencem Ecotrophelia Europe: a “Liga dos Campeões da inovação alimentar”

“São apenas duas e deram um grande contributo para a paisagem alimentar da próxima geração”, considerou o presidente do júri do prémio Ecotrophelia Europe, Christoph Hartmann (Nestlé Research Center, Suíça), no comentário final sobre a equipa vencedora constituída pelas estudantes da Universidade de Aveiro (UA), Adelaide Olim e Bárbara Vitoriano. A proposta, designada OrangeBeeeee, venceu, a 18 de outubro, este prémio europeu que se autointitula a “Liga dos Campões da inovação alimentar”.

A esta edição do prémio Ecotrophelia concorreram propostas de 13 países, incluindo Portugal, que foi representado pela equipa da UA, vencedora da edição portuguesa do prémio. A sessão em que foram apresentadas as 13 propostas decorreu a 18 de outubro, entre as 9h00 e as 18h00, não em Paris, como era inicialmente previsto, mas à distância. Ao primeiro prémio correspondeu um cheque de quatro mil euros.

O OrangeBeeeee foi desenvolvido por duas estudantes, Maria Adelaide Olim, do Mestrado em Biotecnologia – Ramo Biotecnologia Alimentar, e Bárbara Vitoriano, do Mestrado em Design, com mentoria de três professores da UA: Manuel António Coimbra e Elisabete Coelho, do Departamento de Química (DQ) e Laboratório Associado para a Química Verde - Tecnologias e Processos Limpos (LAQV-REQUIMTE), e Cláudia Albino, do Departamento de Comunicação e Arte (DeCA) e Instituto de Investigação em Design, Media e Cultura (ID+). A proposta teve como parceiros as empresas Yacon Portugal, Beesweet, Gertal e Sonae MC, para além do apoio da Ecotrophelia Portugal, PortugalFoods, Market Access, Ivity Brand Corp e Patentree.

Bárbara Vitoriano e Adelaide Olim desenvolveram um preparado fermentado de aquafaba, isto é, água de cozedura de leguminosas, com uma camada de geleia de laranja, polvilhado com pólen apícola. As leguminosas usadas são o grão de bico, feijão vermelho e feijão preto, as mais comuns na dieta mediterrânica. Em cada embalagem, o pólen apícola está na zona superior e encontra-se embalado numa película de plástico biodegradável à base de amido da batata, proveniente de subprodutos da indústria da batata frita, resultantes do projeto de copromoção

“Potatoplastic”. No momento do consumo, o pólen é usado para polvilhar o produto. A ideia é misturar e envolver todas as texturas e sabores.

No preparado foi também utilizado yacon, um produto ainda desconhecido pela maior parte da população portuguesa, dado que se trata de uma planta originária da Cordilheira dos Andes, já cultivada entre as serras da Estrela e do Caramulo pela empresa Yacon Portugal, cujas folhas e tubérculos são consumidos na forma natural em diversos países da América Latina. É uma fonte vegetal com um teor elevado de frutooligossacarídeos (FOS), com atividade prebiótica, que promove o desenvolvimento das bactérias benéficas do trato gastrointestinal.

### **Proposta totalmente sustentável**

A proposta apela a hábitos responsáveis, incentivando à redução do desperdício na indústria alimentar (casos da casca de laranja, da água de cozedura de leguminosas e das raízes de yacon). As embalagens colecionáveis de cartão reciclado contêm informação educativa narrada por personagens que, de forma lúdica, esclarecem os consumidores sobre os ingredientes dos produtos.

A utilização de subprodutos é desmistifica e é promovida a mudança de hábitos alimentares para que estes se tornem mais sustentáveis e responsáveis, explica Bárbara Vitoriano. Trata-se de um produto com 89 kcal, rico em fibra e sem gordura, uma alternativa totalmente sustentável que tem cabimento em qualquer mercado, destaca a estudante.

O objetivo agora é chegar ao mercado, embora Bárbara Vitoriano reconheça que ainda há muito trabalho pela frente, nomeadamente, ao nível do melhoramento do produto e dos contactos com a indústria e da captação de investidores.

Os professores/mentores realçam a complementaridade criada através da formação de uma equipa interdisciplinar cruzando as disciplinas do Design e da Química Alimentar, fruto da organização departamental da Universidade de Aveiro, que cria proximidade entre docentes e estudantes.