

Produto alimentar de fruta e algas 100% natural criado em Coimbra

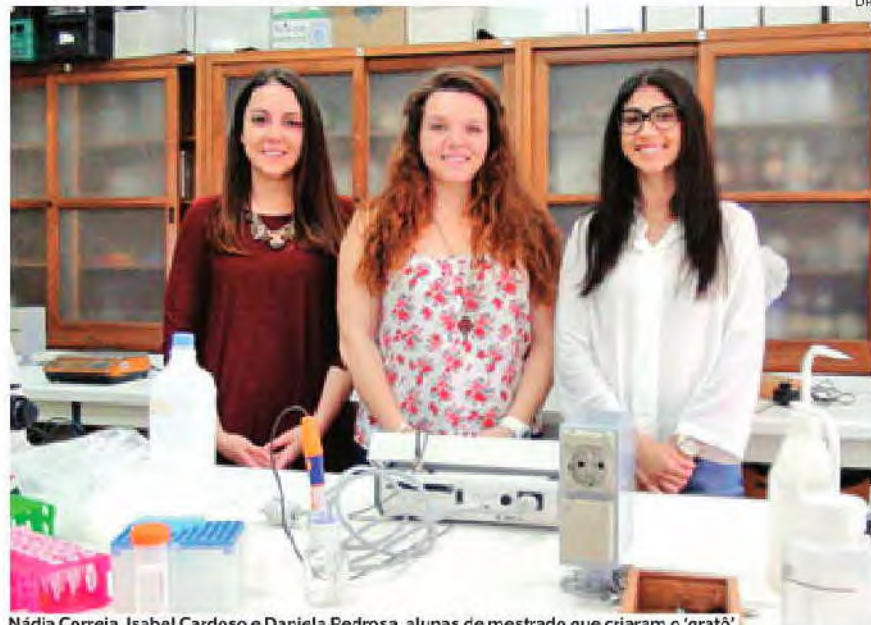
●●● Um produto alimentar eco-inovador, combinando medronhos, amoras silvestres e algas, foi produzido por uma equipa de estudantes de mestrado da Faculdade de Ciências de Coimbra, com a colaboração da Escola Superior Agrária de Coimbra.

Semelhante a uma gelatina com polpa, o novo produto alimentar, denominado 'gratô', é 100% natural, sublinham os seus criadores, uma equipa de alunos do mestrado em biodiversidade e biotecnologia vegetal da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra (FCTUC).

A ideia de criar "um novo produto alimentar que pudesse ser ingerido por todos – crianças e adultos, intolerantes à lactose e ao glúten, vegetarianos, diabéticos, etc. –, surgiu num roadshow realizado no âmbito de uma parceria entre a Universidade de Coimbra (UC) e a PortugalFoods, promovida pelo gabinete do vice-reitor para a investigação e inovação, Amílcar Falcão", refere uma nota da UC, enviada ontem.

O 'gratô' consiste num "combinado de fruta e algas 100% natural e de origem vegetal", salientam Daniela Pedrosa, Isabel Cardoso e Nádja Correia, as estudantes envolvidas no projeto.

"O medronho é o ingrediente principal porque queremos promover o consumo deste fruto, com muito potencial, mas pouco explorado além dos licores. Contém também amora silvestre e algas marinhas, nomeadamente grateloupia turuturu e undaria pinatifida (vulgarmente conhecida como wakame)", descrevem as mestrandas,



Nádja Correia, Isabel Cardoso e Daniela Pedrosa, alunas de mestrado que criaram o 'gratô'



O medronho é o ingrediente principal do 'gratô'

citadas pela UC.

"A introdução das algas no combinado é uma mais-valia relevante do ponto de vista nutricional porque são muito ricas em iodo (essencial para o desenvolvimento cognitivo em crianças) e em fibras alimentares", salientam.

As autoras do 'gratô' adiantam ainda que querem promover uma alimentação saudável e, por isso, o combinado "não tem na sua composição açúcares refinados, tem apenas o açúcar natural

das frutas e uma pequena porção de stevia (adoçante natural)".

Para a produção do novo combinado alimentar, as estudantes contaram com a orientação dos professores Leonel Pereira, especialista da FCTUC em macroalgas marinhas, que conduziu a escolha, identificação e recolha das algas, e de Goreti Botelho, da Escola Superior Agrária de Coimbra (ESAC), que guiou todas as etapas da confeção.

O 'gratô', em fase de protótipo, já foi apresentado

numa feira agroalimentar e a reação dos consumidores que experimentaram "foi extremamente positiva, incentivando-nos a colocar o produto no mercado", referem as alunas da FCTUC, revelando que já estão "em contacto com algumas empresas do setor", que manifestam interesse em comercializar o produto. Falta ainda, no entanto, "realizar mais testes, mas, se tudo correr como previsto, o 'gratô' poderá estar na mesa dos portugueses dentro de um ano", preveem.

Na sexta-feira, as estudantes vão disputar a final nacional do Ecotrophelia, um concurso de âmbito internacional promovido pela PortugalFoods e Federação das Indústrias Portuguesas Agro Alimentares (FIPA), para "premiar a inovação do meio académico no setor agroalimentar".

Se o projeto vencer a final nacional, o 'gratô' será apresentado na Ecotrophelia Europa 2017, que decorre em 21 e 22 de novembro em Londres.