

Novo produto de charcutaria tradicional alia inovação a uma alimentação mais saudável

CHOURIÇO TRADICIONAL DE QUIAIOS PRODUZIDO COM MACROALGAS E PLANTAS HALÓFITAS VENCE PRÉMIO NACIONAL DE INOVAÇÃO

O Laboratório MAREFOZ e a empresa Cevadas - Enchidos Tradicionais do Ervedal foram premiados, no Concurso S4agro - Soluções Sustentáveis para o Setor Agroindustrial, com o projeto “Investigação & Desenvolvimento da utilização de macroalgas e plantas halófitas na produção de chouriço tradicional”.



Autoria: S4agro

O projeto “Investigação & Desenvolvimento da utilização de macroalgas e plantas halófitas na produção de chouriço tradicional” que consiste na produção de chouriço tradicional de Quiaios sem fosfato e com teor reduzido de sal, utilizando como substituto macroalgas e plantas halófitas, de forma a obter um produto mais saudável para o consumidor, sem perder o aspeto, textura, sabor e cheiro do chouriço tradicional. O projeto é promovido pela empresa CEVADAS - Casa das Carnes do Ervedal, Lda. em parceria com o Laboratório MAREFOZ, da Universidade de Coimbra.

Segundo Vitória Abreu, proprietária da CEVADAS “a gama de produtos a desenvolver apresenta um elevado potencial de inovação, especificamente pela aposta na

autenticidade e qualidade de um produto tradicional, enquadrado no conceito de alimentação mais saudável e original e pelo recurso a novas matérias-primas, nunca exploradas nesta indústria - macroalgas e plantas halófitas. A distinção foi recebida com bastante satisfação, não só pelo trabalho decorrido até agora, mas sobretudo pela motivação acrescida para todo o caminho que nos falta percorrer”.

A oportunidade de desenvolver este projeto surgiu de uma forma orgânica, através das sinergias da relação academia com o setor empresarial, que são fundamentais para dinamizar a transferência de conhecimento e estimular a inovação e sustentabilidade no tecido empresarial.

No âmbito da Estratégia UC MAR promovida pela Universidade de Coimbra, o Laboratório MAREFOZ tem-se aproximado e trabalhado para e com as empresas e entidades locais da Região Centro em diversos projetos de monitorização de qualidade ambiental, valorização de recursos marinhos, desenvolvimento de produtos e serviços e a conservação de ecossistemas.

A parceria do Laboratório MAREFOZ e da CEVADAS nasceu da capacidade da empresa identificar oportunidades no que se refere à aproximação do setor da charcutaria tradicional às tendências de consumo atuais, nomeadamente:

- Resolução da problemática do teor de sal na charcutaria tradicional;
- Conceção de um produto com características saudáveis no que diz respeito à utilização de aditivos emulsionantes sintéticos;
- Introdução de um produto de charcutaria num nicho de mercado reservado aos produtos saudáveis;
- Desenvolvimento de um produto com características organoléticas e nutricionais que poderá ser direcionado ao público com necessidades especiais.

Desta forma, de modo a responder aos desafios identificados, a empresa empreendeu atividades de I&D que foram apoiadas pela Universidade de Coimbra através do Laboratório MAREFOZ, tornando a CEVADAS numa empresa pioneira no desenvolvimento de um novo produto de charcutaria funcional e inovador no mercado, com benefícios para a saúde quando comparado com a oferta tradicional. A distinção deste projeto só demonstra a importância e interesse do trabalho que se tem vindo a desenvolver e como o trabalho produzido com a empresa CEVADAS é um exemplo de uma parceria de sucesso.

Parte do trabalho foi desenvolvido no âmbito do Vale I&D para empresas, sendo cofinanciado pelo CENTRO 2020 - Programa Operacional Regional do Centro, Portugal 2020 e União Europeia, através do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional.

A ESTRATÉGIA UC MAR

A Estratégia UC MAR visa **afirmar a Universidade de Coimbra como uma referência nacional de projeção internacional na criação e desenvolvimento de novos produtos, serviços, tecnologias e processos resultantes de atividades de I&D+I na área da Economia do Mar**, através da valorização e transferência de conhecimento científico e novas tecnologias, seja por via da criação seja através de novas aplicações da investigação produzida da UC noutras áreas do saber.

Promovida pelo **UC Business – Gabinete de Transferência de Tecnologia da Universidade de Coimbra**, a estratégia UC MAR é a demonstração da capacidade da Universidade de

Coimbra na qualificação das atividades económicas associadas ao setor, através da criação de novos produtos e serviços resultantes de atividades de I&D e Inovação.

A Universidade de Coimbra pretende, deste modo, estimular a criação e difusão de processos inovadores nas pescas, na transformação e na comercialização dos produtos da pesca e da aquacultura, bem como promover a transferência de conhecimentos através de parcerias entre cientistas e empresas e associações do sector da pesca e aquicultura.

Através de projetos desenvolvidos no âmbito da Estratégia UC MAR, a Universidade de Coimbra ambiciona implementar, junto da sociedade, o conhecimento e tecnologia adquiridos para fomentar, de uma forma sustentável, o desenvolvimento científico, económico, social e cultural, na área da Economia Azul e da Economia do Mar.

SOBRE O LABORATÓRIO MAREFOZ

O **Laboratório MAREFOZ - Laboratório do Mar e do Ambiente, da Universidade de Coimbra**, tem como missão contribuir para o desenvolvimento sustentável, científico, económico e social da região, através da transferência de resultados de I&D e da implementação do conceito de Economia Azul, explorando o potencial social e económico do mar.

A partir da Figueira da Foz, o Laboratório MAREFOZ procura aliar o trabalho de investigação da UC ao apoio às entidades públicas e privadas de desenvolvimento local e regional e ao tecido empresarial contribuindo para o desenvolvimento sustentável das regiões e de Portugal, em virtude do reconhecimento da importância social e do valor económico do mar.

O Laboratório MAREFOZ possui uma estrutura laboratorial bem apetrechada e destinada ao processamento de amostras, ensaios experimentais, análises biológicas e análises químicas, encontrando-se equipado com sistemas de alta tecnologia (e.g. análise de parâmetros físico-químicos; análise de nutrientes; cromatografia líquida e gasosa, análise de carbono orgânico total, espectrometria de massa de relação de isótopo). Apresenta, assim, as condições necessárias ao desenvolvimento de projetos experimentais e à monitorização da qualidade ambiental de ecossistemas estuarinos e costeiros.

A sua Equipa de Investigadores integra o MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente, que foi classificado de “Excelente” nas várias avaliações realizadas pela Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT) nos últimos anos.

Vocacionado para a Economia Azul, o Laboratório MAREFOZ trabalha em rede com outros centros de investigação nacionais e internacionais, em programas científicos inovadores, além de desenvolver projetos próprios, vários em parceria com empresas e instituições.

Coimbra, 18 de abril de 2023

Assessoria de Imprensa

Beatriz Rodrigues | 913092282