

SISTEMATIZAÇÃO DAS IDEIAS DE NEGÓCIO ASSOCIADAS AO MEDRONHO

Ideia inovadora - DESIDRATAÇÃO DE MEDRONHO PARA BARRITAS ENERGÉTICAS OU FLOCOS DE CERAIS

1. Resumo da ideia de inovação

O medronheiro é um arbusto mediterrânico, muito bem-adaptado às condições edafoclimáticas do sul e centro de Portugal, inclusive aos fogos florestais, dos quais recupera rapidamente. Contudo o seu potencial económico está subvalorizado, uma vez que o fruto é maioritariamente usado na produção de aguardentes, e com pouca aplicação adicional. Considerando que o medronho tem diversas propriedades comuns a outros frutos vermelhos, propõe-se o desenvolvimento de novos produtos à base do fruto. O fruto fresco do medronho tem uma vida relativamente curta, mas pode ser desidratado ou conservado de diversas formas. O fruto desidratado, de sabor muito agradável e boa textura, pode conservar-se, pelo menos 6 meses, podendo chegar a 1 ano, à temperatura ambiente, em locais frescos, secos e ao abrigo da luz. Com esta matéria-prima sugere-se o desenvolvimento de novos produtos como barras energéticas ou granolas, preferencialmente BIO.

Com o conceito de saúde e bem-estar a ampliar-se e a converter-se em algo mais holístico, os consumidores procuram cada vez mais soluções que complementem as suas necessidades de saúde, agora entendida como a combinação do bem-estar físico e emocional. Os lançamentos mais recentes no sector das barras de cereais e energéticas já refletem a introdução de opções mais saudáveis, dirigidas a quem procura soluções com valor acrescentado.

2. Necessidade que é satisfeita pela ideia:

Valorização do recurso vegetal autóctone com potencial;

Resposta de inovação alimentar para o segmento de “*superfood*”, muito em voga, a partir de um fruto autóctone e bem-adaptado ao sul de Portugal.

Promotores

Cofinanciado por:

3. Inovação e Solução para o território

- Inovação de desenvolvimento de produtos
- Inovação no modelo de negócios

É um produto com potencial para concorrer com outros semelhantes existentes no mercado, bem adaptado enquanto arbusto autóctone e que facilmente se produz em modo de produção biológico (MPB), ao mesmo tempo que possibilita o escoamento da fruta, gerando valor acrescentados aos produtores.

4. Prova de Tecnologia e/ou de conceito

Existem projetos semelhantes noutros locais ou com outros recursos análogos, a tecnologia tem sido estudada.

O trabalho desenvolvido em colaboração entre as unidades de investigação Química Orgânica, Produtos Naturais e Agroalimentares (QOPNA) do DQ e o Centro de Investigação em Materiais Cerâmicos e Compósitos (CICECO) da Universidade de Aveiro (UA), já resultou na incorporação da polpa do medronho em vários alimentos comuns, sejam biscoitos, iogurtes, barras energéticas ou bombons. O passo seguinte da equipa de químicos de Aveiro será o do eventual isolamento dos compostos do fruto que possam ser promotores de saúde humana e a sua adição a alimentos funcionais.

Da caracterização química detalhada do medronho realizada pelos investigadores da UA destaca-se a presença de ácidos gordos insaturados, nomeadamente ómega 3 e 6, fitoesteróis e triterpenóides, compostos com importante atividade biológica que têm de ser obtidos a partir da dieta uma vez que o nosso organismo não os sintetiza. Os investigadores deste estudo realçam também esses compostos “têm demonstrado um papel importante no controlo dos níveis de colesterol, na saúde da pele e dos ossos e uma relação inversa entre o consumo de ómega 3 e a perda de funções cognitivas”.

Assim, sublinha, “a presença destes compostos com atividade biológica reconhecida contribui para a valorização do consumo do medronho”.

Promotores

Cofinanciado por:

Potencialidades antioxidantes

Os resultados do estudo desenvolvido mostram ainda que os medronhos que os investigadores têm usado no trabalho, “apresentam uma atividade antioxidante superior à de frutos de outras proveniências, tanto de Portugal como de outros países europeus”.

Por outro lado, a desidratação, permite ultrapassar a perecibilidade do fruto em fresco. Pode ser efetuada por processos de secagem (ar quente ou liofilização), aumentando consideravelmente o tempo de vida útil do fruto, possibilitando o seu consumo direto ou a sua incorporação noutros produtos alimentares, como muesli, snacks, bolachas e biscoitos. A desidratação osmótica, através da utilização de substâncias osmoticamente ativas como a sacarose, glucose ou sorbitol, por exemplo, permite a obtenção de produtos prontos a comer com considerável teor de humidade mas estáveis microbiologicamente.

<https://www.beq.pt/en>

<https://www.ua.pt/pt/noticias/0/40857>

<http://www.esac.pt/medronho/Acoes%20de%20divulgacao/EsacFG.pdf>

5. Recursos

Instalações, maquinaria, carrinha, equipamento diverso.

Recursos humanos 3 pessoas a tempo inteiro ou 4 a tempo parcial em função das necessidades e consoante a época. Consultadoria técnica.

Investimento próprio e recurso a financiamentos de várias origens: Portugal2020, PDR2020, +CO3SO Emprego. Financiamentos alternativos. Banca e outros financiadores.

Promotores

Cofinanciado por: