



## PRINCIPAIS NOVIDADES NA TRANSFORMAÇÃO

O webinar “Transformação de Frutas e Hortícolas”, organizado pela Associação Portuguesa de Nutrição, no âmbito do Ano Internacional de Frutas e Hortícolas abordou as preferências actuais do consumidor e a valorização do subproduto, sempre com foco na inovação e na sustentabilidade.

Aida Borges

“Tendências de Frutas e Hortícolas Transformados”, “Acondicionamento de Produtos” e “Transformação e Utilização de Subprodutos” foram as principais temáticas em discussão no encontro organizado pela Associação Portuguesa de Nutrição (APN), que decorreu em formato *online* sob a moderação de Ana Gomes Oliveira, da revista *Frutas, Legumes e Flores*, *media partner* do ciclo de webinars promovido pela associação.

Após uma breve introdução de Helena Real, secretária-geral da APN, Teresa Carvalho, coordenadora da Knowledge Division da PortugalFoods, falou sobre as “Tendências de Inovação no Sector de Frutas e Hortícolas Transformados”, começando por referir que «a missão da PortugalFoods é reforçar a competitividade das empresas do sector agroalimentar através do aumento do seu índice tecnológico, promovendo a produção, transferência, aplicação e valorização do conhe-



cimento orientado para a inovação, bem como promover a internacionalização das empresas do sector através da sua capacitação para a internacionalização e através da identificação e captação de oportunidades de negócio».

### Conveniência é um factor chave

Em seguida, frisou que «a pandemia fez com que os consumidores dessem mais valor à prática de uma alimentação saudável, procurando especificamente mais frutas e vegetais. Contudo, os portugueses ainda não consomem estes alimentos de forma suficiente, pelo que as empresas deste sector têm aqui uma grande oportunidade para apostar na sensibilização do seu consumo». Para a responsável do PortugalFoods, «a conveniência é a chave no sector das frutas e vegetais, as pessoas querem produtos prontos a consumir e snacks de baixo valor calórico. Também valorizam a sustentabilidade e a segurança. Depois da pandemia ganharam hábitos de consumo mais conscientes e querem saber ao máximo que produtos estão a consumir. Deste modo, nos próximos dois anos, as empresas devem apostar em produtos mais saudáveis e produzidos com base na sustentabilidade. A preocupação com a segurança e bem-estar dos próprios trabalhadores também é uma questão importante».

Teresa Carvalho acrescentou que «no início da pandemia, as pessoas viraram-se para o consumo de conservas e congelados e começaram a cozinhar mais em casa. No entanto, con-



tinua a haver um espaço em branco no segmento das conservas e também *snacks* que as empresas podem agarrar» e que «a covid-19 veio mostrar como o sistema alimentar pode ser muito frágil e o modo como a tecnologia pôde ajudar a ultrapassar esta fase; as novas tecnologias são muito importantes neste sector».

**BASF**  
We create chemistry

**nunhems**

# Brillyance<sup>F1</sup>

- Produção
- Uniformidade
- Sanidade de raiz e folha
- Comprimento de raiz 18cm-22cm
- Data de sementeira de Março a 15 de Agosto



A palestrante falou ainda nos produtos de agricultura vertical, que «poderão ser o futuro. O ambiente neste tipo de cultura é muito controlado, todos os aspectos de humidade, de luz e do solo. Acredito que haja desvantagens, mas regra geral tem mais vantagens, como o facto de usar menos recursos, ser mais limpa e oferecer produtos no imediato. Com a pandemia, o aspecto local passou a ser importante para o consumidor».

### **A importância de valorizar o subproduto**

Em seguida, Manuela Pintado, professora na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, apresentou o tema “Transformação e Utilização de Subprodutos”. «Começo por falar na economia circular, que nos últimos 5/7 anos chamávamos de valorização de subproduto. Esta nova era espera colocar tudo o que são subprodutos em círculo e continuar a valorizá-los. Esta valorização quer-se cada vez mais em cascata e, se não for possível aplicá-los na área em questão, podem fazer-se sinergias industriais. Até 2030, a União Europeia vai exigir que haja uma quebra de 50% nas perdas ao nível alimentar, pelo que temos que arranjar estra-

tégias optimizadas». A investigadora explicou que «o subproduto tem uma riqueza per si e que a primeira coisa que devemos fazer ao analisá-lo é olhar para tudo o que seja resíduo, para fazer alimento do desperdício que geramos» e que «ainda existem limitações, pois, no caso do sector das frutas e vegetais, ainda não temos todos os dados, há um caminho grande a percorrer e procurar a sustentabilidade económica dessa valorização». A investigadora deu o exemplo do subproduto do ananás, um dos quais está a trabalhar de momento, explicando que «depois de tirarmos a fruta para comer, sobra o centro e a casca. Podemos usar estes subprodutos para extração de bromelina, que tem um valor de mercado interessante, e também para fazer farinha para obter mononucleose a ser usada em embalagens ou na área médica. Enfim, temos a oportunidade de desenvolver novos alimentos, dando-lhes outros atributos nutricionais».

Em Portugal, os tipos de subproduto mais utilizados «são as compotas que até fazemos em casa para aproveitar fruta e também está muito em voga o bolo de banana. Esta componente de valorização tem de estar sempre presente», concluiu. ●

