VALORIZAR O CONSUMO DE FRUTOS VERMELHOS

RedFruit4Health é o nome do projecto liderado pelo Politécnico da Guarda e do qual já resultou uma bebida a partir de cerejas e mirtilos para prevenir a diabetes.

O Instituto Politécnico da Guarda (IPG) vai criar uma bebida à base de cereja e mirtilo com propriedades antidiabéticas. Em parceria com empresas da região, os investigadores e estudantes envolvidos no projecto "RedFruit4Health", financiado em 312 mil euros pelo Plano de Recuperação e Resiliência (PRR), irão desenvolver um produto com efeitos promotores de saúde que possa ser comercializado com recurso a produtos endógenos da Beira Interior.

«Os frutos vermelhos, tais como a cereja e o mirtilo, são conhecidos por serem uma grande fonte de nutrientes e pelos vários benefícios que apresentam para a saúde, desde as propriedades anti-inflamatórias até à prevenção da diabetes», afirma Luís Rodrigues da Silva, investigador no IPG e coordenador do projecto. «Na concepção da bebida que temos em vista, vamos realizar ensaios pré-clínicos para garantir que o produto que vier a ser produzido mantém as propriedades originais das frutas vermelhas utilizadas.»

O "RedFruit4Health" prevê também a criação de menus saudáveis e sustentáveis à base de produtos endógenos da região da Beira Interior, inspirados na dieta mediterrânica para

serem acompanhados pela nova bebida. Estes menus serão depois integrados nos sectores de restauração local e em cantinas escolares. «Sendo a desnutrição um dos maiores desafios da actualidade, queremos contribuir para um equilíbrio entre a saúde, a nutrição e o que de melhor a nossa região tem para oferecer», afirma Luís Rodrigues da Silva.

A equipa de investigação do IPG está, neste momento, a trabalhar em parceria com a Cerfundão e a Beira Berry, produtoras agrícolas, e a 7.cbafruit, empresa que produz e distribui sumos de fruta. O projecto tem ainda como parceiros a Associação de Desenvolvimento Rural da Serra da Estrela – ADRUSE, a Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal – AHRESP, o Pólo de Inovação da Covilhã, a INOVA+, a Associação de Agricultores para Produção Integrada de Frutos de Montanha – AAPIM, o laboratório Egianálise, o grupo hoteleiro Esquila Real, e os restaurantes Tertulimbatível e Nevão de Estrelas.

«Este projecto mostra bem como a política que o Politécnico da Guarda adoptou de contratar recursos humanos altamente qualificados para investigarem – e produzirem conhecimento, ciência e inovação – em parceria com o tecido empresarial da região está a produzir bons resultados», afirma Joaquim Brigas, presidente do Politécnico da Guarda. «Neste caso, as condições edafológicas da Guarda – a conjugação dos seus solos com o seu clima – estão a ser colocadas ao serviço, quer da economia da região, quer da aprendizagem e da produção de conhecimento por parte dos alunos».

O "RedFruit4Health" foi apresentado publicamente na Quinta de Ciência Viva para Agricultura Biológica, em Idanha-a-Nova, no início deste ano, na presença do primeiro-ministro, António Costa, da ministra da Presidência, Mariana Vieira da Silva, da ministra da Agricultura e Alimentação, Maria do Céu Antunes, da ministra da Coesão Territorial, Ana Abrunhosa, e do secretário de Estado do Ensino Superior, Pedro Teixeira. A cerimónia teve como objectivo a apresentação dos seis projectos contratualizados no âmbito da iniciativa "Alimentação Sustentável" da Agenda de Inovação Terra Futura.

«Liderar este projecto 'RedFruit4Health' fortalece o compromisso do Politécnico da Guarda em colocar a inovação e a investigação ao serviço da economia e do tecido social local e nacional», afirma Joaquim Brigas, presidente do IPG. «O desenvolvimento da região da Guarda está a ser reforçado pela transferência de conhecimento da academia para o tecido empresarial, o que torna a nossa sociedade civil mais qualificada e mais forte.»

DE MÃOS DADAS
COM A NATUREZA,
PARA COLHER
O MELHOR SABOR

VALMARQUES
SOCIEDADE AGRÍCOLA E PECUÁRIA, LDA.

GLOBALG.A.P
GLOBALG.A.P GRASP
ZERYA
CERTIFIED HACCP FOOD SAFETY

T. 939 949 032

Moita Vaqueira | 3140-038 Arazede | Montemor-o-Velho
comercial@valmarques.pt | **www.valmarques.pt**