



CIÊNCIA & TECNOLOGIA AGROALIMENTAR

Projeto de ID&T MobFood - MOBILIZAÇÃO COLABORATIVA DE CONHECIMENTO

DEOLINDA SILVA

DIRETORA EXECUTIVA, PORTUGALFOODS

XVIII CONGRESSO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, 17 DE MAIO DE 2019

Cofinanciado por:



Projeto mobilizador de conhecimento científico e tecnológico em resposta aos desafios do mercado agroalimentar



1 SETOR



7,3M €



Dez 2017
Dez 2020



8 PPS



43 PROMOTORES



40 INOVAÇÕES

Cofinanciado por:



3 PILARES



**Segurança
Alimentar e
Sustentabilidade**

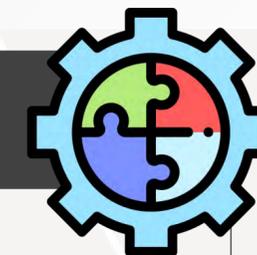
**Alimentos Seguros
e Qualidade**

**Alimentação para a
Saúde e Bem-Estar**

**SETOR
AGROALIMENTAR**

Cofinanciado por:





PPS 2 | Resíduos e Utilização Eficiente de Recursos

PPS 3 | Embalagem

PPS 4 | Nutrição, Saúde e Bem-Estar

PPS 5 | Segurança e Qualidade Alimentar

PPS 6 | Autenticidade

PPS 7 | Logística

PPS8 | Consumidor

PPS9 | Coordenação de Projeto, Promoção, Disseminação e Exploração de Resultados

Cerca de 50 atividades em 36 meses

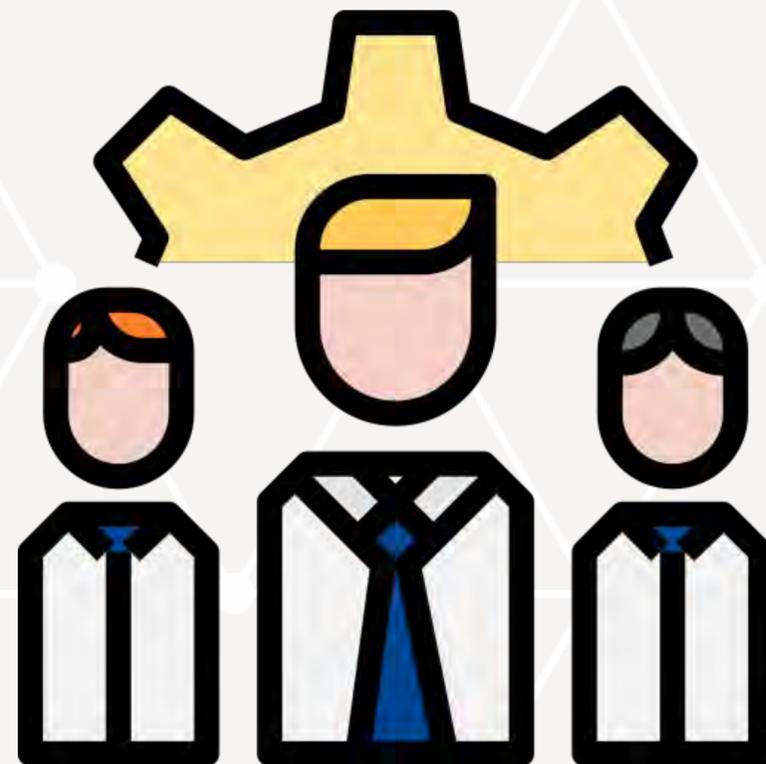
Cofinanciado por:



305
Colaboradores

21 empresas

22 ENESIIs



43 PROMOTORES



EMPRESA LÍDER



Universidade do Minho

RESPONSÁVEL CIENTÍFICO



COORDENADORA DE PROJETO

Cofinanciado por:

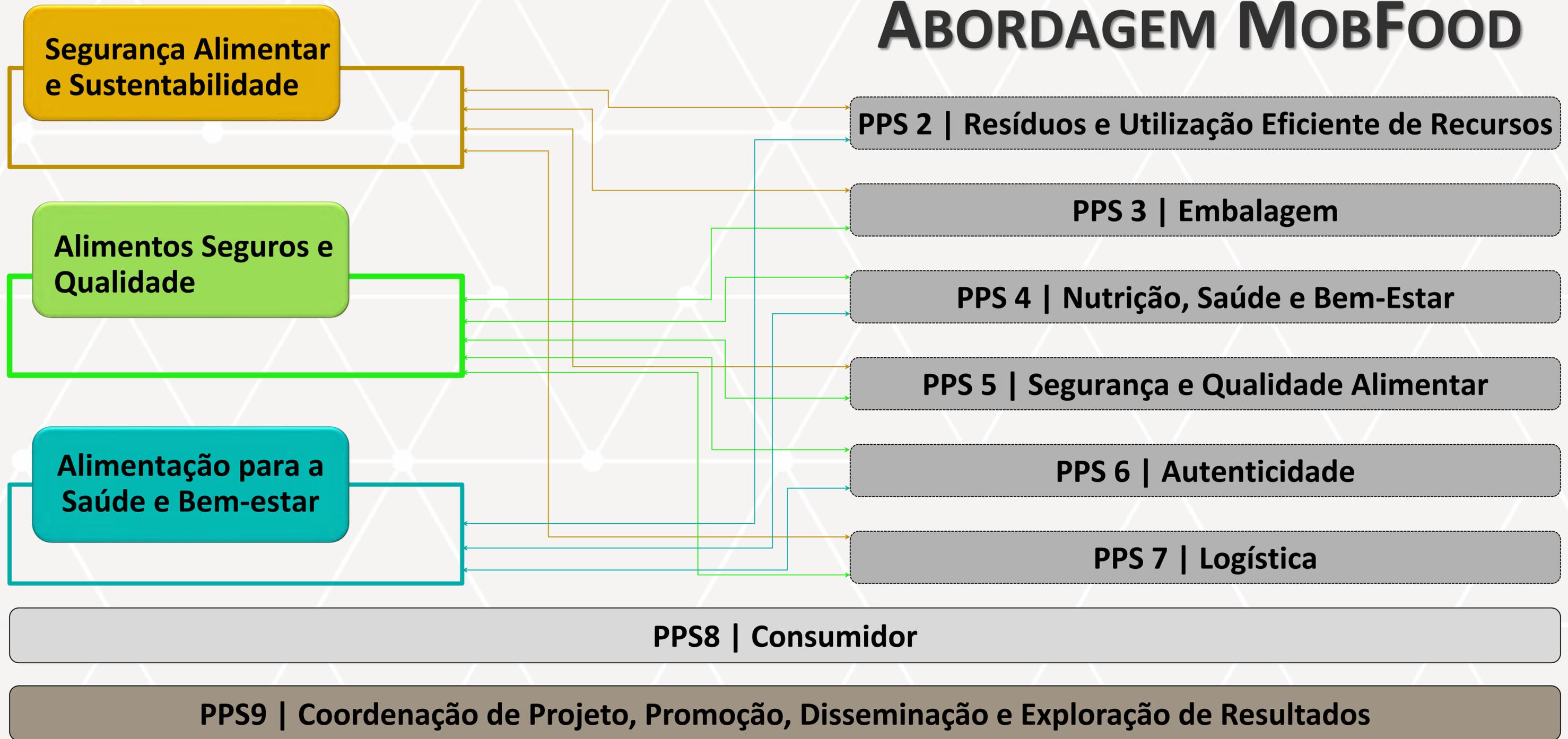




Cofinanciado por:



ABORDAGEM MOBFOOD



Cofinanciado por:



MOBFOOD – OBJETIVOS GLOBAIS

OE1 - Desenvolvimento de processos inovadores e produtos.



**Resposta às
exigências do
mercado**



**Segurança e
qualidade**



**Bem-estar e
saúde**



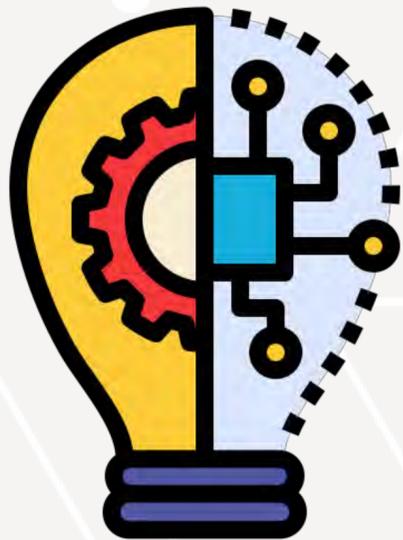
**Utilização
eficiente dos
recursos**

Cofinanciado por:



MOBFOOD – OBJETIVOS GLOBAIS

OE2 - Aumento da atividade de investigação e transferência de tecnologia no setor alimentar, reforçando a colaboração entre o setor empresarial e as entidades não empresariais do sistema de I&I.



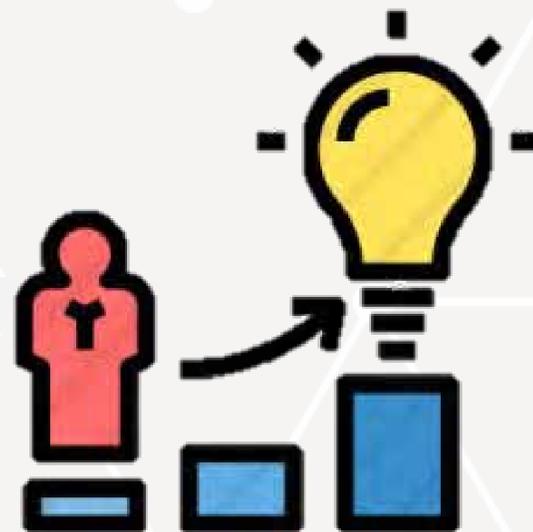
OE3 - Reforço da capacidade de inovação e tecnológica do setor.

Cofinanciado por:



MOBFOOD – OBJETIVOS GLOBAIS

OE4 - Colaborar para competir através da **criação de novas sinergias e dinâmicas** de colaboração entre todas as entidades do setor.



OE5 - Aumentar as capacidades e **especialização das ENESIIs**, assegurando uma maior aproximação ao mercado e responder a necessidades futuras do setor.

Cofinanciado por:





DESAFIOS DA SOCIEDADE

Como é que o MOBFOOD responde?



Cofinanciado por:





Desperdício Alimentar

Sustentabilidade Ambiental

Alimentação e Bem-estar

Conveniência no Consumo

Níveis de Acrilamida

Combater a Fraude Alimentar

Necessidade de Transparência

Cofinanciado por:



Desperdício Alimentar



Most people waste more food than they think—here's how to fix it

In the psychology of food waste, people are often misled by their surroundings. But we can rethink our choices.

BY RACHAEL JACKSON



Fonte: National Geographic, Rachel Jackson, Abril 2019

JE O Jornal Económico



OPINIÃO

Reduzir o desperdício alimentar para um futuro mais sustentável

Iva Pires, Professora Associada, NOVA FCSH 04 Janeiro 2019, 00:20

188
PARTILHAS



Um relatório que analisa o desperdício de alimentos sob uma perspetiva ambiental, refere que se o desperdício alimentar fosse um país, seria o terceiro maior emissor de gases com efeito de estufa, depois dos Estados Unidos e da China.

Fonte: Jornal Económico, Iva Pires, Janeiro 2019



OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

17 OBJETIVOS PARA TRANSFORMAR NOSSO MUNDO

12 CONSUMO E PRODUÇÃO RESPONSÁVEIS

Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis

Fonte: <http://www.ods.pt>



EUFIC @EUFIC · 25 de abr

In a world where almost one billion people don't have enough to eat, let's not take food for granted. 🍌 1.3 billion tonnes of food are wasted every year, but we can ALL take action to reduce #foodwaste & contribute to a sustainable planet. 🌱 #ZeroHunger eufic.org/en/food-safety...



Stop Food Waste Day, Love Food Hate Waste, FAO Brussels e 6 outros

18 42

Fonte: Twitter EUFIC, Abril 2019

Cofinanciado por:



Desperdício Alimentar

DISTRIBUIÇÃOHOJE

Economia Circular

Comissão Europeia adota metodologia comum para prevenir o desperdício alimentar e promover a economia circular

por Victor Jorge - 6 Maio, 2019



Todos os anos, cerca de 20% dos alimentos produzidos na União Europeia (UE) são perdidos ou desperdiçados, causando danos sociais, ambientais e económicos inaceitáveis. **A UE está empenhada em resolver este problema e em colocar o seu sistema alimentar numa via sustentável.**

Fonte: Distribuição Hoje, Victor Jorge, Maio 2019

Diário de Notícias

Algas e subprodutos da indústria pesqueira em projeto para criar produtos alimentares

A Sonae MC, em parceria com dois centros de investigação do Porto, está a liderar um projeto que visa criar novos produtos alimentares e farmacêuticos, recorrendo a algas e a subprodutos da indústria pesqueira, como as conchas dos bivalves.

Lusa
19 Outubro 2017 – 15:07

O projeto ValorMar, liderado pela Sonae MC em parceria com o Centro Interdisciplinar de Investigação Marinha e Ambiental da Universidade do Porto (CIIMAR) e com Fórum Oceano, agrega outras 29 entidades académicas e empresariais portuguesas e tem um investimento superior a oito milhões de euros, cofinanciado programa Portugal 2020.

Fonte: Diário de Notícias, Outubro 2017

Projeto combate desperdício alimentar na indústria queijeira

16 novembro 2018, sexta-feira • Indústria alimentar

O soro que resulta do fabrico do queijo é o principal excedente da indústria queijeira e contribui para diversos problemas de impacto ambiental.



O projeto para fabrico de bebidas fermentados à base de concentrados de soro pretende reaproveitar e valorizar este subproduto, fechando o ciclo de produção.

Fonte: Agro Negócios, Novembro 2018

Sustentabilidade

Projeto de economia circular do Continente distinguido

por Ana Rita Costa - 18 Outubro, 2017



O projeto de economia circular do Continente – Transforma.te – foi distinguido como o galardão de 'Melhor Projeto' na categoria de Sustentabilidade dos Food and Nutrition Awards.

O projeto, que conseguiu obter um benefício económico de 1 milhão de euros e um benefício social de 9 milhões de euros, **consiste em reduzir, reutilizar e reciclar o desperdício alimentar decorrente da atividade do Continente** através de iniciativas de aceleração do escoamento dos produtos em fim de vida, de valorização de produtos comercialmente desvalorizados e transformação de excedentes alimentares em novos produtos.

Fonte: Distribuição Hoje, Ana Rita Costa, Outubro 2017

Cofinanciado por:





PPS 2 | Resíduos e Utilização Eficiente de Recursos



OBJETIVO: Investigar e desenvolver soluções que garantam a redução de desperdícios, utilização eficiente de recursos e a valorização de resíduos, subprodutos e efluentes.

Hidrolisados peptídicos de elevado valor nutricional e bioativo



Ingredientes para cosmética, alimentação humana e animal

Valorização de subprodutos vegetais



Produtos afiambrados vegetarianos



Cofinanciado por:



Sustentabilidade Ambiental

DIA DA TERRA 2019

“O plástico não vai desaparecer.” Agora, é preciso mudar comportamentos

Numa altura em que a consciencialização para as questões ambientais é cada vez maior, a indústria do plástico em Portugal garante que este material veio para ficar e que a solução passa por uma mudança de comportamentos.

FILIPA ALMEIDA MENDES

22 de abril de 2019



BRIAN SNYDER/REUTERS

Fonte: Jornal Público, Filipa Almeida Mendes, Abril 2019



Fonte: National Geographic

National Geographic procura alternativas ao plástico — e tem mais de um milhão de dólares para dar

Concurso procura alternativas às embalagens de plástico, modelos de negócio de economia circular e comunicação da “crise do plástico”. Há prémios entre os dez e os cem mil dólares e um financiamento especial de um milhão de dólares.

MARIANA DURÃES

06 de maio de 2019



Fonte: Jornal Público, Mariana Durães, Maio 2019

Cofinanciado por:



Sustentabilidade Ambiental



Take that, food waste: EU-funded NanoPack demonstrates major shelf-life gains across multiple food categories



01 May 2019 --- The NanoPack project has reported significant advancements in the shelf-life and quality extension of a range of foods when packaged in nano-active materials. Funded by the EU Horizon 2020 scheme, the project aims to mainstream nanotechnologies in commercial flexible packaging. NanoPack plans to have all technological developments ready by the end of 2019, including a roadmap to facilitate the commercial uptake of the technology in "the nearest future."

Fonte: Food Ingredients First, Maio 2019



Fonte: <http://www.ods.pt>

With the momentum behind a plastic-free aisle in every supermarket growing, brands need to consider what packaging solution can give them a place on the shelf.

As the scale of marine litter grows, there is now a growing consensus around the need for different attitudes to the material. In the UK, plastic pollution has become the most pressing environmental concern, cited by 47% of UK adults as the most important environmental issue.

While the term 'plastic-free' may appear to be a simple one, there is no universal definition. For example, the lack of definition has allowed Dutch organic supermarket chain, Ekoplaza to include cellulose-based plastics

within its plastic-free aisle. Cellulose-based plastic (usually cellulose acetate) is bio-based (made from plants) and biodegradable, suggesting that the 'right' kind of plastic may find a ready place in plastic-free aisles and stores.

New opportunities such as plastic-free aisles, package-free stores and alternative pack materials allow consumers to actively make choices about the plastic that is put out in the world.

Fonte: Mintel, Global Packaging Trends 2019

Cofinanciado por:





PPS 3 | Embalagens sustentáveis com propriedades ativas para aplicações alimentares



OBJETIVO: Investigar e desenvolver novas embalagens com propriedades de barreira melhoradas e características ativas únicas.

Nanopartículas ativas e biodegradáveis para incorporação em filmes flexíveis



Embalagens flexíveis multicamada, com nanopartículas ativas e biodegradáveis

Filmes multicamada biodegradáveis com propriedades ativas



Embalagens flexíveis multicamada, bioativas e biodegradáveis



Partilhando sorrisos



Cofinanciado por:



Alimentação e Bem-estar

Indústria Alimentar e Distribuição estabelecem compromissos de reformulação nutricional

03 maio 2019, sexta-feira mercados Indústria

A Indústria Alimentar e a Distribuição assinaram esta quinta-feira, 2 de maio, com o Ministério da Saúde, um compromisso alargado que envolve a redução progressiva dos teores de açúcar, sal e gorduras trans em várias categorias de produtos alimentares.



Fonte: Tecno Alimentar, Maio 2019

Home › Consumo › 74% dos portugue...

Foto Shutterstock

Alimentar Consumo

74% dos portugueses procuram uma alimentação mais saudável

06/05/2019, 09:53 13 Visualizações

Os portugueses demonstram uma preocupação cada vez maior no que à alimentação saudável diz respeito. Segundo o estudo ShopperTrends, da Nielsen, 74% dos portugueses procuram ter uma alimentação mais saudável. Para atingirem esse objetivo, uma das principais medidas que tomam (em 2º lugar neste

Fonte: Grande Consumo, Maio 2019

food ingredients

Nestlé's "innovation power-house": Launch of R&D Accelerator promises to boost disruptive products

11 Apr 2019 --- Nestlé has launched its R&D Accelerator in Lausanne, Switzerland, bringing together scientists, students and start-ups to advance science and technology. The aim is to speed up the development of innovative products and for pioneers to tap into the systems and leverage the food and nutrition expertise of such a giant as Nestlé. In this way, the conglomerate hones in on taking entrepreneurial creativity and transforming it into tangible prototypes and products.

Fonte: Food Ingredients First, Abril 2019

VIVER SAUDÁVEL

EIPAS pretende colocar alimentação saudável em todas as políticas

0 315

11 abril, 2019 10:24

O relatório do primeiro ano de trabalho da Estratégia Integrada para Promoção da Alimentação Saudável (EIPAS) – é hoje divulgado, e propõe medidas na área da literacia alimentar, na inovação e empreendedorismo, mais acesso a alimentos saudáveis, bem como alteração nas quantidade de sal, açúcar e ácidos gordos.

Fonte: Viver Saudável, Abril 2019

Cofinanciado por:



Conveniência no consumo

New generation of convenience products can free up time to dedicate to other activities

More diverse options of upgraded convenience food and drink are important in an era when consumers have a plethora of on-demand options in other parts of their lives. Just as streaming media has improved entertainment options, a similar abundance of convenient, fresh, and healthy food and drink choices will be expected by consumers who are pressed for time, but unwilling to sacrifice quality.

Meal kits, which are often associated with dinner, can solve time-constrained dilemmas for consumers at any time of day. In the second half of 2018, Quaker introduced their Morning Go-Kit in the US for consumers looking for convenience and nutrition without spending time on breakfast preparation.



Fonte: Mintel, Global food and drink trends 2019



CONSUMIDORES QUEREM CADA VEZ MAIS CONVENIÊNCIA

O CONSUMIDOR DIGITAL AMADURECEU E ESPERA UM NOVO CONCEITO DE EXPERIÊNCIA QUE AGREGA CADA VEZ MAIS VALOR E CONVENIÊNCIA TANTO DENTRO DA LOJA, COMO FORA DELA

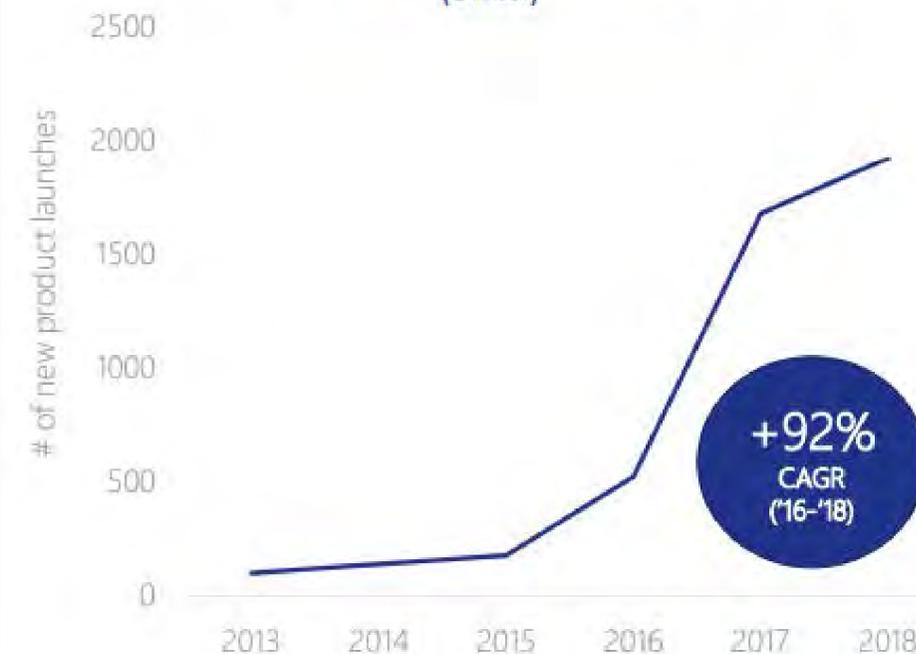
29 · 04 · 2019



Fonte: Instituto de Marketing Research, Abril 2019

CONVENIENCE PACKAGING CONTINUES TO GROW

Indexed number of new F&B launches tracked with a recloseable/resealable opening (Global)



Fonte: Packaging Trends 2019 by Innova Market Insights

Cofinanciado por:





PPS 4 | Nutrição, Saúde e Bem-Estar



OBJETIVO: Investigar e desenvolver produtos alimentares nutricionalmente equilibrados, inovadores e com alegações nutricionais.

Novas formulações de alimentos



Kit Pequeno-almoço para Geração Milénio



Cofinanciado por:



Níveis de Acrilamida

VIVER SAUDÁVEL

Acrilamida detetada em vários alimentos com valores acima do recomendado

11 março, 2019 10:13



O composto químico acrilamida foi detetado em 60 alimentos e alguns excedem os valores estabelecidos, segundo monitorizações que os Estados-membros têm vindo a efetuar, desde 2007, sobre os níveis presentes nos alimentos.

Fonte: Viver Saudável, Março 2019

FOODBEV MEDIA

Menu

re releases launched in April 2019 » Coca-Cola releases first mixers made



Kerry rolls out solution which can reduce acrylamide levels by 90%

Posted By: Contributor on: January 30, 2019
In: Bakery, Confectionery, Industries, Ingredients, Innovation, New products

Print Email

Fonte: FoodBev Media, Janeiro 2019

food ingredients 1st

Acrylamide concerns: EU consumer organization calls for stronger consumer protection



06 Mar 2019 --- A new European test by consumer organizations has highlighted that consumers, especially young consumers, should be better protected from cancer-causing acrylamide in their food. To do so, the European Consumer Organization, BEUC, is calling on the European Commission (EC) to lower the current indicative benchmarks for this contaminant and make these binding for food producers.

Acrylamide is a suspected carcinogen that forms in foods with reduced sugar that is processed at a high temperature.

Fonte: Food Ingredients First, Março 2019

Cofinanciado por:





PPS 5 | Qualidade e Segurança Alimentar



OBJETIVO: Investigar e desenvolver novas soluções que permitam melhorar significativamente a qualidade e segurança dos alimentos.

Modelo preditivo de determinação de acrilamida em bolachas e cereais de pequeno almoço



Bolachas com teor reduzido de acrilamida

Seleção de novos agentes antimicrobianos



2 Produtos bioprotetores, bioconservadores e sustentáveis



Cofinanciado por:



Combater a Fraude Alimentar

Vai nascer em Estrasburgo um centro para combater a fraude alimentar

© 14 março 2018, quarta-feira mercados

Face às preocupações dos consumidores sobre a qualidade dos alimentos e as práticas alimentares fraudulentas, a Comissão Europeia criou o Centro de Conhecimento sobre a Fraude Alimentar e a Qualidade dos Alimentos.

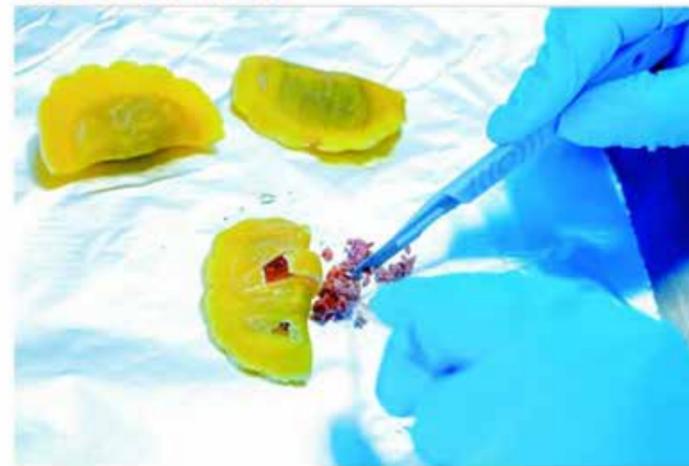


Fonte: Tecno Alimentar, Março 2018



O mundo escondido da fraude alimentar: Sabe mesmo o que come?

SOCIEDADE | 28.04.2018 às 8h00



Marcos Borga

Bacalhau que é paloco e vaca que é porco. Mel com açúcar. Queijo de cabra feito com leite de ovelha. Peixe com aditivos que retêm a água, tornando-o mais pesado. Estes são alguns (mas nem de perto os únicos) dos logros mais comuns nos alimentos. Estima-se que um em cada dez produtos seja afetado pela fraude alimentar – que gera lucros ao nível do tráfico de droga

Fonte: Visão, Abril 2018

Fraudulent practices in the food sector may also lead to public health risks. Here are a few examples that have drawn worldwide attention:

- **1981, Spain:** the "rapeseed oil" fraud intended for industrial use affected about 20.000 people and led to between 370 and 835 deaths in Spain
- **1999, Belgium:** dioxin found in food resulted in massive economic losses
- **2008, China:** milk and infant formula adulterated with melamine resulted in more than 50.000 sick babies and around six fatalities
- **2012-2014, Czechia and Poland:** methanol poisoning from the sale of illegal spirits causing around 59 casualties
- **2013:** horse meat in beef products
- **2017:** fipronil in eggs

Fonte: European Commission

Cofinanciado por:





PPS

6 | Autenticidade e rastreabilidade de produtos frutícolas DOP e IGP e queijo DOP

OBJETIVO: Investigar e desenvolver metodologias que permitam explicitar a origem e qualidade dos produtos alimentares e disponibilizar informação sobre autenticidade e rastreabilidade

Metodologias para aferir a autenticidade e rastreabilidade da Pera Rocha, Maçã de Alcobaça e Queijo da Serra



Soluções analíticas expeditas para autenticação de produtos DOP e IGP

Aferição da origem de produtos frescos, ao longo de toda a cadeia de valor



Plataforma de rastreabilidade multidirecional agroindustrial de produtos frescos



Cofinanciado por:



Necessidade de Transparência

Nestlé alia-se ao Carrefour na tecnologia Blockchain

16/04/2019, 13:19 209 Visualizações

7 SHARES



Pela primeira vez, a Nestlé irá partilhar informação sobre os seus produtos com os consumidores através de uma plataforma Blockchain, numa parceria com o Carrefour.

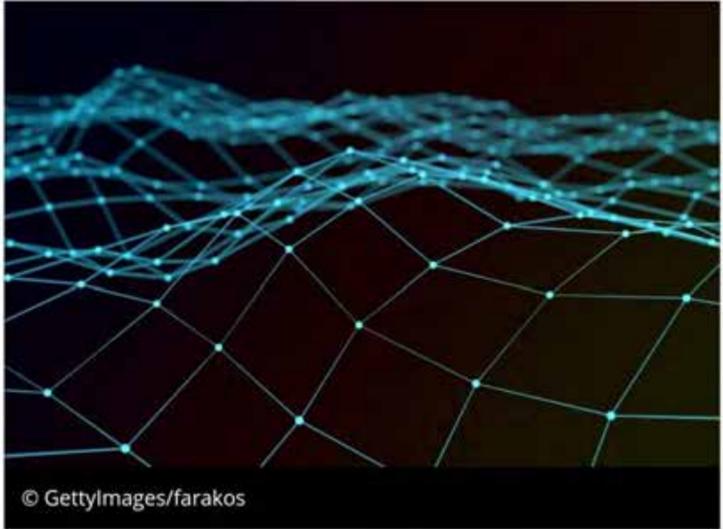
Desde esta segunda-feira, dia 15 de abril, que os consumidores franceses têm acesso a informações do puré Mousline. Para tal, devem usar o seu smartphone ou outro dispositivo para fazer o scan do código QR na embalagem, o que lhes permite seguir o percurso do produto, desde a fábrica da Nestlé no norte de França até às lojas Carrefour. Podem ver a data de produção

Fonte: Grande Consumo, Abril 2019

Can blockchain build a sustainable food industry?

GUEST ARTICLE

7 SHARES



By Amarjit Sahota, president and founder of Ecovia Intelligence
28-May-2018 - Last updated on 29-May-2018 at 10:32 GMT

Blockchain is taking off, with a growing number of food companies and retailers experimenting with this new technology. Consultancy Ecovia Intelligence sees blockchain bringing many sustainability benefits to the food industry.

Fonte: Food Navigator, Maio 2018

Cofinanciado por:



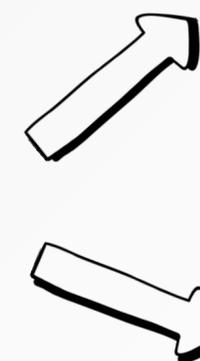


PPS 7 | LOGISTICA - Cadeia Logística Agroalimentar Sustentável Colaborativa



OBJETIVO: | Investigar e desenvolver metodologias inovadoras de gestão de processos logísticos

Gestão de processo logísticos colaborativos aplicados às atividades da cadeia agroalimentar



Framework de suporte à tomada de decisão em processos de logística agroalimentar

Dashboard para monitorização/avaliação de KPI relativos aos processos de logística agroalimentar



Cofinanciado por:



Perceber o consumidor

FOOD
navigator.com

Augmented reality and the future of food: 'There are many opportunities'

80



By Katy Askew
09-Oct-2018 - Last updated on 09-Oct-2018 at 14:56 GMT

RELATED TAGS: Augmented reality, Food technology, Food tech, AR

Food tech company Kabaq has developed an augmented reality (AR) platform that is expanding in the restaurant and food service space thanks to its partnerships. According to founder Alper Guler, there are "many opportunities" ahead for AR to be utilised in FMCG and grocery.

Fonte: Food Navigator, Outubro 2018

food ingredients

Food discovery: "The Adventurous Consumer" tipped as top trend for 2019 by Innova Market Insights



13 Nov 2018 --- Targeting increasingly adventurous consumers, set on new discoveries and experiences, will be key to product development in the food and beverage industry in 2019, according to Innova Market Insights. The company today reveals its top trends for the coming year, with "Discovery: The Adventurous Consumer" leading its list of the Top Ten Trends for 2019.

Fonte: Food Ingredients First, Novembro 2019

Consumo

O que valorizam os portugueses no consumo alimentar?

por Ana Rita Costa - 20 Junho, 2017



Fonte: Distribuição Hoje, Junho 2017

FOOD
navigator-usa.com

FOOD FOR KIDS: Yuck or yum? Product testing with children

3



Picture: Gettyimages-SLP-London

By Elaine Watson
03-May-2019 - Last updated on 03-May-2019 at 00:33 GMT

RELATED TAGS: Food for kids

Do kids always prefer sweeter products than adults? And are children's palates really more conservative, or have we 'trained' them to like a limited set of flavors (banana, chocolate, vanilla, strawberry) by playing it safe with new launches? And how do you conduct product testing with three-year olds?

Fonte: Food Navigator USA, Maio 2019

Cofinanciado por:



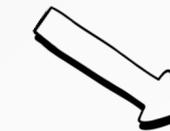


PPS 8 | Consumidor – Novas tecnologias de avaliação



OBJETIVO: Investigar e desenvolver novas metodologias de avaliação da resposta do consumidor a novos produtos, processos e serviços.

Recurso às novas
tecnologias de realidade
virtual e aumentada



Sistema de realidade
virtual para avaliação do
impacto do contexto na
avaliação sensorial

Plataforma disruptiva de
técnicas de mapeamento
projetivo tridimensional



Cofinanciado por:





CIÊNCIA & TECNOLOGIA AGROALIMENTAR



WWW.MOBFOOD.PT

NEWSLETTER

Saiba tudo em primeira mão

Coloque aqui o seu email



info@mobfood.pt

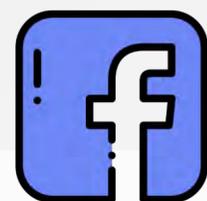
Cofinanciado por:





CIÊNCIA & TECNOLOGIA AGROALIMENTAR

OBRIGADA!



portugalfoods



portugalfoods

O MOBILIZADOR DO SETOR ALIMENTAR!

Cofinanciado por:





CIÊNCIA & TECNOLOGIA AGROALIMENTAR

Projeto de ID&T MobFood - MOBILIZAÇÃO COLABORATIVA DE CONHECIMENTO

DEOLINDA SILVA

DIRETORA EXECUTIVA, PORTUGALFOODS

XVIII CONGRESSO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, 17 DE MAIO DE 2019

Cofinanciado por:

