

Projecto MobFood

termina e apresenta resultados

O projecto MobFood que, durante quatro anos, reuniu dezenas de empresas, universidades e centros de investigação em torno de questões do sector agroalimentar, apresentou no passado dia 24 de setembro os seus principais resultados. Com a situação pandémica a marcar uma boa parte do horizonte temporal do projeto, os intervenientes foram unânimes ao considerar que as dificuldades foram ultrapassadas e que os resultados são muito positivos e encorajadores.

Texto Catarina Barbosa **Fotos** João Pedro Rocha



Em linha com os resultados apresentados, o Mobfood originou dezenas de teses de mestrado, artigos científicos e de participações em conferências nacionais e internacionais. Desenvolvido pelo Português Agrofood Cluster, presidido pela PortugalFoods, o consórcio MobFood integrou 43 entidades do setor agroalimentar em Portugal.

Na sessão de apresentação de resultados, que decorreu na Fundação Dr. António Cupertino de Miranda, no Porto, no dia 24 de setembro, José A. Teixeira, da Universidade do Minho, representou as instituições de ensino e destacou a importância da criação de sinergias e dinâmicas, nomeadamente para responder aos desafios da alimentação no futuro. Fátima Carvalho, diretora técnica e de qualidade da Primor, representou as empresas e afirmou que estas participaram porque "têm estratégias e objetivos de inovação". Esta responsável resumiu as principais vantagens da participação neste projeto em quatro aspetos: as empresas saem com currículos fortalecidos - nomeadamente para a participação noutros projetos de IDT; estabeleceram pontes e parcerias; sabem localizar as melhores competências científicas e têm acesso a conhecimento fundamental.

Deolinda Silva, diretora executiva da PortugalFoods, referiu que o trabalho não se esgota e que, a grande virtude deste projeto, ao movimentar um consórcio tão grande, é estabelecerem-se laços e parcerias entre os intervenientes que vão perdurar. "Temos o conhecimento, temos a rede e, por isso, é muito estimulante estabelecer estas parcerias", assumiu Deolinda Silva.

«Em linha com os resultados apresentados, o Mobfood originou dezenas de teses de mestrado, artigos científicos e de participações em conferências nacionais e internacionais»

O MobFood foi "o grande projeto" e esta é uma dinâmica que se vai manter. "Queremos agora, no Portugal 2030, apostar novamente nos projetos mobilizadores porque são aqueles projetos que reúnem uma fatia muito importante do setor", afirmou a diretora executiva da PortugalFoods.

43 ENTIDADES JUNTAS PARA ADICIONAR COMPETITIVIDADE À INDÚSTRIA AGROALIMENTAR

A principal missão deste projeto consistiu em responder aos desafios relacionados com a promoção de uma indústria alimentar nacional mais competitiva. Assim, procurou-se a promoção de novas estratégias de crescimento baseadas no reforço da capacidade tecnológica, de inovação e de I&D orientadas à obtenção de novos produtos, serviços, processos ou tecnologias, atuando ao longo de toda a cadeia de valor e reforçando a colaboração entre o setor empresarial e não empresarial.

Tornar o setor alimentar sustentável, totalmente integrado, interligado, transparente, resiliente, seguro, eficiente na utilização dos recursos e centrado no consumidor foram objetivos cuja prossecução se procurou sustentar em três pilares: “Segurança Alimentar e Sustentabilidade”, “Alimentação para a Saúde e Bem-estar” e “Alimentos Seguros e Qualidade”. O foco foi materializar os objetivos concentrando energias na investigação e desenvolvimento de novos processos, produtos ou serviços.

«O MobFood foi “o grande projeto” e esta é uma dinâmica que se vai manter. “Queremos agora, no Portugal 2030, apostar novamente nos projetos mobilizadores porque são aqueles projetos que reúnem uma fatia muito importante do setor”»

Para o seu desenvolvimento, as 43 entidades participantes estruturaram o trabalho em oito áreas de atuação (PPS's): Resíduos e Utilização Eficiente de Recursos; Embalagens Sustentáveis; Nutrição, Saúde e Bem-Estar; Qualidade e Segurança Alimentar; Autenticidade e Rastreabilidade; Logística; Consumidor e Atividades de Coordenação de Projeto, Promoção, Disseminação e Exploração de Resultados.

AS ÁREAS DE ACTUAÇÃO DO PROJECTO

PPS 2. Resíduos e Utilização Eficiente de Recursos

O objetivo desta PPS foi investigar e desenvolver soluções que garantam a redução de desperdícios, utilização eficiente de recursos e a valorização de resíduos, subprodutos e efluentes.

André Almeida, da ETSA, e Manuela Pintado, da Universidade Católica Portuguesa, explicaram todo o processo: desde como inicialmente reuniram subprodutos, até à forma como pensaram no que poderia ser partilhado. A água de cozedura de peixe para conserva, por exemplo, foi analisada e estudada a sua aplicabilidade em *pet food* ou como intensificador de sabor. Foi também estudada a possibilidade de utilizar produtos hidrolisados que possam permitir a redução do uso de antibióticos.

ENTIDADES PARTICIPANTES NO MOBFOOD

- PRIMOR Charcutaria-Prima, S.A.
- Universidade do Minho (UM)
Centro de Engenharia Biológica (CEB)
- PortugalFoods
- Fábrica de Conservas A Poveira, S.A.
- Fromageries Bel Portugal, S.A.
- BLC3 – Campus de Tecnologia e Inovação
- Matadouro Central de Entre Douro e Minho, S.A.
- Cerealis Produtos Alimentares, S.A.
- Decorgel Produtos Alimentares, S.A.
- FoodInTech, Lda.
- Frulact – Indústria Agro-Alimentar, S.A.
- Indústrias de Carnes do Minho, S.A.
- INOVA+ Innovation Services, S.A.
- I.T.S. – Indústria Transformadora de Subprodutos, S.A.
- Mendes Gonçalves, S.A.
- Olano Logística do Frio
- SEBOL – Comércio e Indústria de Sebo, S.A.
- Sense Test – Sociedade de Estudos de Análise Sensorial a Produtos Alimentares, Lda.
- SONAE
- Greenyard Logistics Portugal, S.A.
- Vitacress Portugal, S.A.
- Vizelpas Flexible Films, S.A.
- Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar
- Centro Interdisciplinar de Investigação Marinha e Ambiental
- Escola Superior de Biotecnologia
Universidade Católica Portuguesa
- Universidade do Porto: FEUP/FCUP
- iBET – Instituto de Biologia Experimental e Tecnológica
- International Iberian Nanotechnology Laboratory
- Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, I.P.
- Instituto Politécnico de Bragança
- Instituto Politécnico de Coimbra
- Instituto Politécnico de Castelo Branco
- Instituto Politécnico de Leiria
- IPSantarém – Escola Superior Agrária de Santarém
- Instituto Politécnico de Viseu
- Instituto Politécnico de Viana do Castelo
- Instituto Superior de Agronomia
- Instituto Superior Técnico
- PIEP – Polo de Inovação em Engenharia de Polímeros
- Universidade de Aveiro
- Universidade de Coimbra
- Universidade Nova de Lisboa – LAQV FCT
- Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro



PPS 3. Embalagens sustentáveis com propriedades ativas para aplicações alimentares

Investigar e desenvolver novas embalagens com propriedades de barreira melhoradas e características ativas únicas foi o desígnio deste grupo de trabalho.

As entidades participantes trabalharam em conjunto no sentido de desenvolver, por exemplo, novas formulações com materiais ativos, filmes biodegradáveis e revestimentos alimentares comestíveis.

PPS 4. Nutrição, Saúde e Bem-Estar

Este grupo de trabalho procurou investigar e desenvolver produtos alimentares nutricionalmente equilibrados, inovadores e com alegações nutricionais. Um *kit* de pequeno-almoço disruptivo e inovador e especialmente concebido para *millennials* sem tempo, mas com preocupação em comer saudável – e que os participantes na sessão pudessem também experimentar – foi um dos resultados aos desafios colocados à PPS 4. As alegações nutricionais dos novos produtos foram, precisamente, uma das preocupações.

«A principal missão deste projeto consistiu em responder aos desafios relacionados com a promoção de uma indústria alimentar nacional mais competitiva»

PPS 5. Qualidade e Segurança Alimentar

O iBET propôs-se olhar para os processos da Central de Carnes e da Vitacress e verificar se poderia haver melhorias na higiene e segurança alimentares.

Para Teresa Crespo, investigadora do iBET, as empresas de topo, como o caso das empresas em questão, já conduzem estes processos muito bem, “o que fez com que o trabalho fosse ainda mais desafiante”. O “desafio de trazer a academia para olhar uma empresa por dentro” foi destacado pela representante do iBET que elogiou a abertura e a disponibilidade das empresas.

Um dos resultados concretos, neste PPS, foi, por exemplo, a alteração dos produtos desinfetantes para opções com menos compostos químicos. Investigar e desenvolver novas soluções que permitam melhorar significativamente a qualidade e segurança dos alimentos era a missão desta equipa de trabalho.

PPS 6. Autenticidade e rastreabilidade de produtos frutícolas DOP (Pera Rocha do Oeste) e IGP (Maçã de Alcobaça var. Golden Delicious) e queijo DOP (Serra da Estrela)

O PPS 6 investigou e desenvolveu metodologias que permitem explicitar a origem e qualidade dos produtos alimentares e disponibilizar informação sobre autenticidade e rastreabilidade dos mesmos.

Ana Silva, da SONAE MC, explicou que o grupo olhou para alguns produtos frescos, nomeadamente alguns já valorizados por serem DOP ou IGP e procurou desenvolver uma metodologia científica para encontrar marcadores únicos que identifiquem estes produtos (face aos semelhantes não DOP ou IGP) para que, por exemplo, na indústria, a diferenciação dos produtos possa ser valorizada e potenciada.

No âmbito da rastreabilidade, este grupo desenvolveu um sistema que permite ao consumidor, numa loja, consultar, através de um código QR ou de um *display*, a informação da origem, percurso e características dos produtos.

PPS 7. Logística – Cadeia Logística Agroalimentar Sustentável Colaborativa

Este grupo de trabalho trabalhou o conceito do *Backhauling* ou *Backloading* que, em termos genéricos, designa os procedimentos que levem à otimização dos transportes e que, por exemplo, contrariam a tendência de um camião descarregar uma carga e voltar vazio ao ponto de partida. A colaboração é, então, uma tendência que urge assumir e que o PPS 7 assumiu na sua missão de investigar e desenvolver metodologias inovadoras de gestão de processos logísticos.

PPS 8. Consumidor Novas Tecnologias de Avaliação

Investigar e desenvolver novas metodologias de avaliação da resposta do consumidor a novos produtos, processos e serviços foi o principal objetivo deste grupo de trabalho.

Rui Costa Lima, da SenseTest, frisou que “a chave do sucesso está no consumidor”, mas que não basta saber se ele gosta ou não. Assim, no âmbito deste grupo de trabalho, foi possível desenvolver um sistema que consegue reproduzir diferentes ambientes para realizar diversas provas sensoriais no mesmo momento, até porque “o ato do consumo não é estático, mas sim dinâmico”, explicou Rui Costa Lima. ●

