

Alunos da Escola Superior de Biotecnologia são finalistas no Ecotrophelia 2018

9 de Maio, 2018

“Nuvem de Kefir”, “Bean Ready” e “Produtos Gama”. Estas são as equipas de alunos da Escola Superior de Biotecnologia da Católica no Porto que acabam de passar à final nacional do Prémio Ecotrophelia 2018, concurso que desafia estudantes do ensino superior a desenvolver um produto alimentar eco-inovador.

Com o objetivo de promover Portugal como país produtor de excelência no setor agroalimentar, a competição premeia os três melhores projetos com dois mil, mil e 500 euros, respetivamente.

O projeto “Nuvem de Kefir” consiste num *snack* com uma textura cremosa e um toque de fruta, destinado ao consumo em forma de gelado ou mousse, que se afirma como uma fonte de probióticos e fibra.

Já o “Bean Ready” propõe uma feijoada vegetariana pronta-a-comer, confeccionada com produtos tradicionais portugueses, com fibra, proteína e baixo colesterol.

Por último, a equipa “Produtos Gama” sugere “Carrot ‘n’ Carob”, uma mousse de cenoura e alfarroba – produto sem glúten, sem lactose, sem adição de açúcar e com alto teor em fibra – que pode ser consumida com uma colher comestível.

A final do Ecotrophelia em Portugal e a cerimónia de entrega de prémios acontecem a 24 e 25 de maio, sendo que o vencedor da segunda edição irá representar Portugal no Ecotrophelia Europa, a 21 e 22 de outubro. A nível nacional, a competição realizou-se pela primeira vez em 2017 e integra, este ano, 10 finalistas – dos quais três da Escola Superior de Biotecnologia –, tendo mobilizado mais de 100 estudantes, 14 entidades do sistema científico e tecnológico nacional e, ainda, 50 professores.