

Produtos alimentares do “clean label +” podem ficar disponíveis no mercado

2 de Junho, 2023

Produção de sumos turvos, a criação de um afiambrado vegetariano e maioneses vegan, soluções inovadoras para a redução do teor de açúcar, molhos emulsionados ou produtos cárneos com reduzido teor em sal. Estes são alguns dos produtos que resultaram do [cLabel+ \(“clean label plus”\)](#), um projeto de duração de três anos e que foi constituído por um consórcio de 20 entidades, liderado pela empresa SUMOL+COMPAL.

Em declarações à Ambiente Magazine, **Deolinda Silva, diretora executiva da Portugal Foods**, entidade que faz parte do consórcio, refere que o cLabel+ teve como missão “responder aos desafios que o consumidor coloca à indústria alimentar”, quando procura “produtos com ingredientes naturais, com limitada utilização de aditivos e que, pelas suas propriedades físicas, químicas e nutricionais oferecem a experiência organolética”, mantendo a segurança alimentar.

Para o setor, foi um projeto de elevada importância, uma vez que a sua execução pretendeu “responder a desafios científicos e tecnológicos” colocados pela indústria às universidades e centros de I&D: “As sinergias resultantes desta interação e os resultados obtidos terão um impacto nas empresas, através da valorização económica do conhecimento, contribuindo para o aumento da sua competitividade nos mercados externos”.

Quando questionada sobre a forma como o cLabel+ vai dar resposta aos desafios que se colocam à indústria alimentar, Deolinda Silva refere que a colaboração em consórcio e a partilha de conhecimento trouxe resultados concretos, como “novos processos, novos produtos e serviços”, nomeadamente através do “estudo e aplicação de novos ingredientes (p.ex.: yacon, tremoço, beterraba, coprodutos da aveia)” ou a “utilização de novos processos (p.ex.: redução do tamanho das partículas de açúcar, emulsão ultrasónica, altas pressões) que permitam obter um conteúdo nutricional equilibrado, com a experiência sensorial expectável”. Também foram desenvolvidos serviços na área sensorial como o “Digital projective mapping”, um “sistema para automação dos ensaios de mapeamento projetivo” e o “Sensory and Emotions Tracking Changes”, um “sistema para a integração e avaliação simultânea da saliência visual do rótulo, da resposta emocional implícita (comportamento facial e resposta corporal) e da dimensão sensorial (aceitação e perfil) do produto”, acrescenta.

Perspetiva-se que os produtos e serviços desenvolvidos estarão, a curto-médio prazo, disponíveis no mercado

O projeto vai permitir ainda acelerar a tendência “clean label”, no sentido em que ainda se trata de algo que carece de uma contínua análise, dada a sua abrangência: “Por isso, mesmo este projeto mobilizador colocou na sua designação o “+”. Este “plus” mostra claramente que se permitiu ir além na

mensagem que se deve passar à indústria e ao consumidor naquilo que é a procura de uma informação mais transparente e produtos efetivamente mais naturais”, atenta.

Apesar da indústria alimentar estar a dar resposta à tendência “clean label”, ao desenvolver produtos com um “perfil equilibrado” do ponto de vista da “saúde” e da “sustentabilidade”, Deolinda Silva reforça que o cLabel+ tentou ir mais além, espoletando uma “reflexão sobre o tema, que não termina com este projeto, e que permitirá ir definindo melhor os critérios de formulação, de processamento, de embalamento e de informação ao consumidor”. Aliás, “alguns dos protótipos desenvolvidos estarão disponíveis no mercado em breve”, adianta.

Como resultados concretos do projeto, a diretora executiva da PortugalFoods afirma que a produção de sumos turvos e clarificados numa linha piloto requalificada vai permitir “simular e estudar diversas variáveis de operação, com impacto na composição nutricional do produto final”. Já o “afiambrado vegetariano e maioneses vegan” foram criados a partir de “proteínas vegetais e proteínas da levedura”, recorrendo também a uma variedade muito alargada de “ingredientes clean label para a substituição de espessantes, nomeadamente do amido modificado”. Também os “extratos naturais com capacidade de conservação de molhos e de produtos cárneos”, os “molhos emulsionados e produtos cárneos com reduzido teor em sal”, os “extratos naturais com capacidade antioxidante”, os “substitutos naturais de nitritos, nitratos e fosfatos em produtos de charcutaria”, os “corantes naturais para drageias” e “novas tecnologias de processamento para conservação de molhos e de produtos cárneos” fazem parte dos produtos resultantes da iniciativa.

Com o final do projeto e tendo em conta que a temática do “clean label” se mantém como uma tendência no mercado global, Deolinda Silva refere que, no próximo programa de financiamento, aprofundar-se-á o conhecimento nesta área, com recurso a um ecossistema colaborativo. Além disso, “perspetiva-se ainda que com os resultados que foram obtidos, os produtos e serviços desenvolvidos no âmbito do projeto estarão, a curto-médio prazo, disponíveis no mercado”, refere.

Com o cLabel+ espera-se que “seja mantido o ambiente colaborativo e que sejam estabelecidas futuras parcerias” e que se “tenha alertado para a importância da literacia dos vários elos da cadeia alimentar e do consumidor para estas matérias”, bem como para “a complexidade que este conceito apresenta”, remata.