

# Snack que reaproveita resíduos da produção vitivinícola vai representar Portugal no “ECOTROPHELIA Europe”

1 de Julho, 2021

“Baguitas”, um novo *snack* saudável, rico em fibras e com características organoléticas, que reaproveita resíduos e subprodutos agroalimentares, como farinha de bagaço de uva, venceu a edição deste ano do Prémio ECOTROPHELIA Portugal assim como a distinção Born from Knowledge Awards (BfK), atribuídos pela PortugalFoods e pela Agência Nacional de Inovação (ANI), respetivamente. O projeto “Baguitas” irá assim representar Portugal no “ECOTROPHELIA Europe”, iniciativa que decorre no mês de outubro, na Alemanha, lê-se num comunicado divulgado à imprensa.

As “Baguitas” são bolachas crocantes que usam como ingrediente principal uma farinha obtida do bagaço de uva das castas de Touriga Nacional e Arinto, fornecidas pela Cooperativa Carmim (Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz). É, aliás, a este ingrediente inovador e com elevado valor nutricional, nomeadamente alto teor de fibra e características organoléticas únicas, que o produto deve o seu nome, precisa a mesma nota. A transformação em farinha do bagaço de uva é o método mais sustentável de utilização deste subproduto alimentar que resulta da prensagem de massas vínicas utilizada pela indústria do vinho.

Desenvolvido por uma equipa de investigadores multidisciplinar nas áreas de Ciências da Nutrição e de Design de Comunicação da Universidade Lusófona, este foi o projeto nascido do conhecimento científico e tecnológico distinguido pela ANI, e que valoriza os resíduos e subprodutos agroalimentares do vinho, cujos desperdício e tratamento têm um impacto ambiental elevado. O reaproveitamento dos mesmos para a criação de produtos de valor acrescentado e de qualidade nutricional é, assim, uma necessidade e uma meta da economia circular.

Além de grandes vantagens na redução de custos de eliminação ou tratamento dos resíduos, o comunicado dá nota que a bolacha “Baguitas” contribui para que “os produtores possam ter uma nova fonte de rendimento”, além de “valorizar produtos nacionais como o mel Apimigor, de Almodôvar, e os frutos secos”.

O Prémio ECOTROPHELIA tem como ambição promover a inovação, empreendedorismo e competitividade no setor agroalimentar a nível nacional e europeu, reunindo e desafiando estudantes, professores, investigadores e profissionais do setor a refletir sobre os produtos eco-inovadores do futuro. Destinado a equipas multidisciplinares de dois a seis estudantes do ensino superior, o Prémio ECOTROPHELIA visa o desenvolvimento de um produto alimentar inovador e sustentável a vários níveis, desde o conceito, formulação, produção, packaging até aos planos de marketing, negócio e vendas, sem descurar as vertentes nutricional e sensorial.