



FICHAS TÉCNICAS

Inscrito na X Feira DM em que nome: Sabor do Sul (Pecoliva)

Produto: Produção de azeite - resíduos

Breve descrição do Produto: Até há poucos anos atrás a eliminação e tratamento dos efluentes residuais do lagar de azeite baseava-se na separação por completo das denominadas águas-ruças (resíduo líquido) e do bagaço de azeitona (resíduo sólido) provenientes do fabrico de azeite. Enquanto as águas-ruças eram encaminhadas para as lagoas de evaporação, onde estas eram reduzidas a lamas que posteriormente entravam no processo de compostagem, donde era obtido um fertilizante orgânico, utilizado em diversas atividades agrícolas, o bagaço de azeitona era seco e posteriormente utilizado como combustível, na queima em caldeiras ligadas ao processo produtivo.

No entanto, com a permanente evolução da empresa e quantidades de azeite produzido, estas lagoas além de emitirem odores desagradáveis para a vizinhança, em campanhas com colheitas de safra, não possuíam a capacidade adequada, daí ter sido imperativo resolver o problema através da implementação de equipamento que permitisse o armazenamento destes resíduos, para posteriormente serem recolhidos por empresas do sector de tratamento e valorização de resíduos, de forma a que nas instalações da empresa não permanecessem estes resíduos que de certa forma pudessem-se tornar num atentado ao meio ambiente envolvente.

Qual ou quais a(s) inovação(ões) associada(s) ao Produto: Para resolver tal problema, a empresa adquiriu dois tegões com capacidade total de 80 toneladas de resíduos recolhidos em 24 horas de laboração, que posteriormente são acondicionados em camiões-cisterna que transportam estes resíduos para as empresas do sector de tratamento e valorização de resíduos, que no nosso caso em concreto e em termos geográficos dada a sua proximidade, são empresas sediadas no Alvito (Beja) e no Crato.

Qual o valor acrescentado para os clientes e/ou utilizadores: Com a aquisição deste equipamento (tegões), não se coloca em causa todo o processo produtivo, pois caso contrário, a empresa estava sujeita a paragens momentâneas na sua produção, o que fazia com que a azeitona entregue pelos olivicultores ficasse demasiado tempo à espera para ser laborada o que levava a uma diminuição da quantidade produzida, tendo como consequência o aumento do seu preço e a uma deterioração da matéria-prima e consequentemente a um produto final de menor qualidade.

Quais as características que identifica, face à viabilidade económica e às necessidades de Mercado: Antes da aquisição destes tegões, a empresa estava sujeita a paragens na sua produção, o que para uma atividade altamente sazonal como é a do azeite, em que a produção se concentra em pouco mais de 2 meses durante um ano, tal facto representava um prejuízo económico enorme para a empresa, porque para além de não produzir via a sua matéria-prima a deteriorar-se.

Quais as características que identifica, face aos fatores de sustentabilidade ambiental e social (ex: uso racional e eficiente de água e/ou energia; número de empregos criados): A empresa não fica com qualquer resíduo retido na lagoa, o que eliminou por completo o problema dos odores desagradáveis para a vizinhança e esses mesmos resíduos são encaminhados para empresas do sector de tratamento e valorização de resíduos que com maquinaria própria ainda conseguem tirar algum aproveitamento como por exemplo biomassa para produção de energia por combustão.



Inscrito na X Feira DM em que nome: Projeto HostLab - Universidade do Algarve

Produto: (1) Azeite para barrar; (2) Creme de queijo de cabra; (3) Semifrio de alfarroba

Breve descrição do Produto: Azeite para barrar: O azeite para barrar foi produzido a partir da mistura do azeite do Algarve (Lagar de Santa Catarina da Fonte do Bispo) com uma solução de metilcelulose; Creme de queijo de cabra: O queijo creme foi produzido a partir de queijo fresco de leite de cabra de raça algarvia. O leite de cabra foi adquirido na ANCCRAL - Associação de Produtores de Raça Algarvia. Foi usado sal marinho, cloreto de cálcio, coagulante e goma de alfarroba; Semifrio de alfarroba: A sobremesa fria foi preparada a partir do queijo creme anteriormente descrito. Foi ainda utilizado xarope de glucose, azeite, farinha de alfarroba, goma de alfarroba, sementes de chia e canela em pó.

Qual ou quais a(s) inovação(ões) associada(s) ao Produto: O projeto permitiu desenvolver produtos inovadores, com base em ingredientes endógenos da região. Usa sabores, memórias do palato, explora sentimentos, envolvendo tradição e inovação.

Qual o valor acrescentado para os clientes e/ou utilizadores: Desenvolveu-se o protótipo de novos produtos, envolvendo um leque diversificado de provedores. Por um lado, o sentido crítico de especialistas na área da gastronomia e vinhos, por outro a dualidade de sensações entre público nacional e público estrangeiro. Realizou-se um estudo de ensaio de aceitabilidade em pequena escala para testar e validar a experiência enogastronómica. O estudo envolveu 25 clientes estrangeiros e 25 clientes portugueses, divididos em 2 grupos, em ambiente real. A experiência foi avaliada por meio de uma escala hedónica estruturada através de uma escala de respostas previamente estabelecida com base em atributos "gosta" e "desgosta". Os resultados foram positivos, expectando que os produtos possam ter aceitação no canal Horeca.

Quais as características que identifica, face à viabilidade económica e às necessidades de Mercado: Os produtos desenvolvidos em ambiente de laboratório foram experimentados por chefs e apresentados ao consumidor final na restauração algarvia. É um projeto que vem colmatar a falta de uma investigação mais aplicada em torno da gastronomia e enologia, na relação com a Dieta Mediterrânica. Projetos e estudos subsequentes serão necessários para desenvolver o processo de comercialização.

Quais as características que identifica, face aos fatores de sustentabilidade ambiental e social (ex: uso racional e eficiente de água e/ou energia; número de empregos criados): Projeto que assume uma clara abordagem aos ODS da Agenda 2030, pelo uso de recursos autóctones, pela promoção dos sistemas alimentares saudáveis e pela experimentação de modelos de diversificação e valorização da economia do Algarve e do seu turismo. A investigação permitiu desenvolver uma Etiqueta Económica Nutricional para o Projeto, que futuramente poderá ser aplicada a qualquer produto.



Inscrito na X Feira DM em que nome: Nova Vida Cerveja - Neuza SERMAIN

Produto: Crackers de dreches

Breve descrição do Produto: Os dreches são um resíduo do processo de fabrico da cerveja. São restos de cereais (cevada, trigo, centeio, etc.) ricos em fibra. Muitas vezes dada a animais, a ideia apresentada é poder reaproveitá-los para criar crackers saudáveis e deliciosos incorporando produtos locais (tomilho Bela Luz, alfarrobas, amêndoas, etc.).

Qual ou quais a(s) inovação(ões) associada(s) ao Produto: A reutilização de dreches e a sua associação com produtos típicos algarvios constituem uma solução inovadora para a gestão de um produto muitas vezes considerado como resíduo.

Qual o valor acrescentado para os clientes e/ou utilizadores: Os dreches são uma fonte de proteínas e minerais e estão cheios de fibras (cerca de 50%) tão perfeitos para o sistema digestivo! São também leves em calorias. O produto é, por isso, uma alternativa deliciosa e saudável aos produtos habitualmente apresentados no mercado como aperitivo.

Quais as características que identifica, face à viabilidade económica e às necessidades de Mercado: Os dreches são geralmente considerados resíduos e, por isso, têm um custo marginal. Com a presença cada vez mais significativa de microcervejarias, a quantidade de dreches disponíveis é muito significativa. A produção de 100L de cerveja produz cerca de 20 kg de dreches.

Quais as características que identifica, face aos fatores de sustentabilidade ambiental e social (ex: uso racional e eficiente de água e/ou energia; número de empregos criados): A reutilização de um subproduto da fabricação da cerveja o mais próximo possível do local de produção ajuda a reduzir o desperdício e também a água utilizada. Na verdade, fazer crackers quase não requer água. A energia necessária é apenas para cozinhar. Os produtos utilizados para aromatizar são produtos locais, fáceis de encontrar e que favorecem a economia do Algarve.



prémio I.n.o.v.a.ção

DIETA MEDITERRÂNICA

Inscrito na X Feira DM em que nome: Nuno Clara Microvegetais

Produto: Microvegetais

Breve descrição do Produto: Os Microvegetais são rebentos de sementes vegetais germinados e colhidos na sua fase inicial de crescimento, trata-se da fase mais nutritiva, são ricos em vitaminas, aminoácidos, enzimas clorofila e antioxidantes.

Qual ou quais a(s) inovação(ões) associada(s) ao Produto: Para além do produto em si, este mesmo é produzido em aquaponia, que é uma forma de agricultura que combina a criação de peixes em tanques com cultura de plantas sem solo. Na aquaponia, a água rica em nutrientes da criação de peixes fornece um fertilizante natural para as plantas e as plantas ajudam a purificar a água para os peixes, sendo assim um método sustentável de criação de peixes e vegetais.

Os microvegetais são produzidos em um tapete de fibra de coco que é 100% natural e biodegradável, assim quando se consome os microvegetais pode se descartar o tapete para os orgânicos, as caixas de momento são em cartão alimentar reciclável, mas pretendo fabricar as minhas próprias caixas com matéria prima que seja possível encontrar no algarve com o objectivo de que as próprias caixas sejam biodegradáveis e reutilizáveis.

Os meus microvegetais são produzidos em umas instalações que eu próprio construí com o intuito de aproveitar a luz solar da melhor maneira para as plantas, com um bom isolamento não necessitando de aquecimento no inverno e com uma circulação de ar natural para manter as temperaturas correctas durante o verão, ainda como objectivo no futuro próximo é a instalação de painéis solares para que assim as instalações produzam a própria energia que necessita para os aparelhos electrónicos funcionarem.

Qual o valor acrescentado para os clientes e/ou utilizadores: O maior valor acrescentado é o acesso fácil a um valor enorme de nutrição que os microvegetais oferecem, nesta fase de crescimento conseguimos receber nutrientes, vitaminas e antioxidantes até 40 vezes mais concentrados que na fase adulta (Vários estudos na Europa e mesmo pelo mundo comprovam o que está acima descrito), e claro também fornecem uma variedade de sabor, cor e texturas o que é ótimo para usar em saladas, sandes, sumos, comer cru ou usar nos mais diversos pratos a gosto de cada um.

Para além dos benefícios acima mencionados, actuam na prevenção de várias doenças tais como, diabetes, ajudam a reduzir o risco de doenças cardíacas, a diminuir o colesterol, alzheimer, reduz o risco de vários tipos de cancro, ajuda também na regulação do peso, estimula o sistema imunológico, ajuda a melhorar a visão, são ricos em fibras e evitam doenças digestivas.

Quais as características que identifica, face à viabilidade económica e às necessidades de

Mercado: Os Microvegetais é um produto em expansão, já vêm sendo produzido por alguns agricultores em Portugal mas nos últimos 4 anos teve um bom aumento de pessoas a produzir porque existe a necessidade pelo produto e pela sua aquisição, tenho notado que ainda não existe a mesma facilidade de adquirir este produto em comparação a outros países, mas graças às pessoas ligadas á nutrição, alimentação viva e alternativa cada vez mais pessoas que procuram este produto estão a conhecer onde podem adquirir os microvegetais, claramente existe uma necessidade deste produto no mercado, não só pelas pessoas que consomem pelos seus benefícios mas também os Chefs de restaurantes e hotéis que procuram cada vez mais produtos e produtores locais.

Este é um excelente produto em termos de viabilidade económica, não requer um grande investimento e os retornos são óptimos e rápidos, não existe muita concorrência neste produto o que é mais uma ajuda para a sua viabilidade económica, (eu já produzo desde o início de 2019), a isto junta se a tendência do mercado para produtos mais sustentáveis e orgânicos, este é um produto que claramente preenche os requisitos de viabilidade e necessidade.

Quais as características que identifica, face aos fatores de sustentabilidade ambiental e social (ex: uso racional e eficiente de água e/ou energia; número de empregos criados): Em primeiro lugar



prémio I.no.va.ção

DIETA MEDITERRÂNICA

este é um excelente produto em termos de sustentabilidade, pois não requer muito espaço e pode ser consumido ao fim de 7 dias depois de germinado, como eu produzo em aquaponia o uso de água chega a ser em menos 90% em comparação a agricultura tradicional, visto que eu recirculo a água então a única água adicionada é a que as plantas consomem ou evapora e claro o nutriente que as plantas usam é natural, para além disso eu pratico agricultura vertical que é um método de produção pela ocupação vertical do espaço, aumentando assim a capacidade de produção por metro quadrado, como vivemos num ótimo local do mundo onde temos muita luz solar durante todo o ano eu não necessito de lâmpadas leds para o crescimento das plantas, daí o meu investimento numa instalação que podem aproveitar tudo o que a natureza tem disponível para nós e que as plantas já usam a muitos anos, criando assim as condições ideais não só para a produção dos Microvegetais mas também outros produtos como flores comestíveis e mesmo vegetais no seu estado adulto durante todo o ano, a minha intenção conforme vou expandindo é criar um ecossistema dentro das instalações onde existe uma relação de predador-presa pois assim consigo manter as pragas controladas através dos seus predadores, derivado ao meu método de agricultura não posso usar nada de insecticidas, a única solução é aprender e usar o que a natureza já pratica há muitos anos, como já referi tenho a intenção de colocar painéis solares para assim produzir a própria energia que consumo na produção dos microvegetais e estou trabalhando também na ideia das caixas produzidas com matérias primas encontradas no Algarve.

Tenho diversos parceiros de diversas áreas para assim ajudar a população a saber onde pode adquirir os microvegetais e claro ficarem a conhecer os seus benefícios, estou também a trabalhar em conjunto com a câmara de São Brás de Alportel para poder trazer a minha produção de microvegetais para perto da vila para as pessoas poderem adquirir e ver o meu método de produção, onde para além dos microvegetais também pretendo introduzir a produção de vegetais e algumas árvores de fruto conhecido como: agricultura sintropica, que consocia a componente agrícola com a florestal, baseando-se na diversidade de espécies vegetais, no aproveitamento do espaço em altura, na continuação das espécies de forma temporal e espacial, assim como no enriquecimento do solo pela introdução de resíduos vegetais destas, regenerando assim o solo e obtendo alimento, criando biodiversidade e capturando carbono.



Inscrito na X Feira DM em que nome: Mr. Portuguese

Produto: Pão de trigo barbela recheado com salada montanheira assada.

Breve descrição do Produto: Pão com farinha ancestral portuguesa, trigo barbela, recheado com a tradicional salada montanheira assada.

Qual ou quais a(s) inovação(ões) associada(s) ao Produto: Utilização de farinha ancestral portuguesa, Trigo Barbela, produzida antigamente nas serras algarvias e Alentejo. Pão feito com nada mãe (crescente, isco...depende de como é conhecida) e fermentação natural de 24h. Recheado com a salada montanheira à algarvia assada na grelha, dá-lhe um toque delicioso e apto para qualquer consumidor.

Qual o valor acrescentado para os clientes e/ou utilizadores: Um pão de Fermentação natural e massa mãe é muito benéfico para a saúde, acrescentando o trigo barbela um trigo com baixo teor de glúten potencializa ainda mais o seu consumo. Os vegetais que enriquecem o pão, origina uma pequena refeição nutritiva e cheia de sabor.

Quais as características que identifica, face à viabilidade económica e às necessidades de Mercado: As tendências alimentares estão em constante mudança e atualmente os consumidores procuram produtos onde haja transparência na produção, transformação do produto e benefícios para a saúde no seu consumo, o que se encaixa perfeitamente nas necessidades do mercado.

Quais as características que identifica, face aos fatores de sustentabilidade ambiental e social (ex: uso racional e eficiente de água e/ou energia; número de empregos criados): O Trigo barbela é um tipo de trigo que resiste aos processos de modernização de produção de trigo, evitando uma grande parte química na sua produção. Este tipo de trigo é de origem português e ancestral, o nosso fornecedor (português) que faz a sua moagem em mós de pedra na zona de Alenquer, tem contratos com pequenos produtores portugueses, tornando um produto com grande impacto na sustentabilidade económica, social é ambiental.