

PROJETO INSTA TWICE

PROJETO

Os produtos InstaTwice consistem em sobremesas de Arroz Doce e Aletria de fácil preparação. Estas duas sobremesas tradicionais portuguesas são consumidas principalmente no Natal e Páscoa, mas também podem ser consumidas durante todo o ano. No entanto, a sua confeção pode ser bastante morosa, não se enquadrando com o quotidiano agitado atual. Com base nesta problemática, surgiu a necessidade de criar as sobremesas InstaTwice que fornecem ao consumidor uma alternativa rápida e saborosa das típicas sobremesas tradicionais.

As sobremesas InstaTwice são produtos fáceis e rápidos de preparar (5 minutos), necessitando apenas de água a ferver para serem confeccionadas. Além disso, representam um upgrade às tradicionais sobremesas portuguesas por não haver a adição de açúcares. Têm também baixo teor de gordura, alto teor em proteína e sem adição de conservantes. Cada embalagem contém menos de 100 kcal, que é menos de que um pastel de nata. Além da preocupação com a saúde, temos também a preocupação com o ambiente. São embalagens 100% recicláveis e queremos incentivar os consumidores a reciclar e educá-los sobre muitos dos mitos sobre os plásticos!

Estas sobremesas tradicionais portuguesas inovadas, foram convertidas em algo mais conveniente, prático e de fácil consumo, mantendo intacto o sabor que tanto gostamos! Queremos dar continuidade às tradições - “Creating Future Traditions” - facilitando o seu consumo. Assim, acreditamos que o InstaTwice vai revolucionar o mercado português.

Em 2019, este projeto venceu o 3º prémio na terceira edição do Ecotrophelia Portugal, organizado pela PortugalFoods e foi finalista no concurso InnovationTrack 2019 organizado pela ESB-UCP.

Contudo, não quisemos ficar paradas e decidimos aperfeiçoar o produto, participando no NEWFOOD - Food Technologies Valorization organizado pela UP. Este projeto como objetivo o melhoramento da formulação, otimização da produção das sobremesas InstaTwice, entre outros. Maior parte dos objetivos foram alcançados com sucesso. Conseguimos reduzir o tempo de preparação de ambas sobremesas para cerca de cinco minutos (com a adição de água quente) a partir da otimização dos processos de produção e iniciamos testes de aquecimento do produto no micro-ondas, com sucesso.

O projeto foi melhorado utilizando as instalações e equipamentos da Escola Superior de Biotecnologia - UCP.

Neste momento, o produto ainda não se encontra no mercado, mas podem encontrar-nos na nossa página do Instagram (@instatwice5) ou do Facebook (/instatwice), nas quais publicamos fotografias dos produtos e de eventos em que estamos presentes. Podemos também ser contactadas através do nosso email:

EQUIPA

Por detrás das sobremesas InstaTwice estão 4 jovens mulheres. Embora partilhemos o mesmo sonho e estejamos todas a frequentar o mestrado de Engenharia Alimentar na ESB-UCP, vimos todas de backgrounds diferentes. A Patrícia Dias é licenciada em Biologia Celular e Molecular pela Universidade Nova de Lisboa, a Eva Vilhena e a Sofia Roby, ambas licenciadas em Bioquímica pela Universidade de Aveiro e pela Faculdade de Ciências da Universidade do Porto respetivamente, por fim a Ana Rosa Araújo, licenciada em Bioengenharia com especialização em Engenharia Alimentar pela Universidade Católica Portuguesa - Porto.

Toda a equipa envolveu-se nas diferentes atividades do projeto, contudo algumas focaram-se mais em determinadas áreas de acordo com a sua formação.