

SPRELIVE

PROJETO

Sprelive é um creme vegetal funcional à base de azeite, com incorporação de compostos bioativos do bagaço de azeitona, um subproduto do processamento do azeite.

Este produto pretende ser uma alternativa a outros da mesma categoria, posicionando-se no segmento de mercado da saúde e bem-estar, como um creme vegetal funcional, incluído num padrão alimentar saudável. É uma aplicação inovadora de um produto tradicional, estimado e bastante conhecido dos portugueses, o azeite.

Este projeto surgiu da conjugação de duas necessidades sentidas pela equipa. Por um lado, a importância de contribuir para o mercado com um produto alimentar saudável e ecológico, e por outro de aplicar os compostos benéficos de um dos subprodutos gerados em maior quantidade em Portugal – o bagaço de azeitona. A equipa aplica, desta forma, o conhecimento/experiência gerados na Universidade ao longo dos anos, na área da valorização de subprodutos da indústria agroalimentar, procurando promover a saúde e o bem-estar da Comunidade onde está inserida. Simultaneamente, é valorizado um subproduto do processamento do azeite, de forma sustentável e envolvendo a redução do impacto ambiental, e criada uma oportunidade para a estratégia de “zero resíduos” e Economia Circular.

As etapas do projeto contemplaram principalmente i) a extração, estudo e caracterização antioxidante e nutricional do ingrediente ativo derivado do bagaço de azeitona e ii) formulação, testes e desenvolvimento de três

produtos finais. O desenvolvimento das formulações dos produtos finais teve como princípios orientadores conterem a maior percentagem possível de azeite, obter uma emulsão estável à temperatura ambiente, e terem o menor número possível de ingredientes. De realçar que, no decurso do projeto, foi possível determinar a atividade antimicrobiana do ingrediente ativo do bagaço de azeitona, avaliando a sua potencial utilização simultânea como ingrediente funcional e conservante natural.

Na perspetiva da equipa Sprelive é ainda importante realçar a participação no Melting Gastronomy Summit que teve lugar no Porto. Este evento permitiu a divulgação pública do Sprelive a uma comunidade diversificada de participantes nacionais e internacionais através, por exemplo, da comunicação realizada no Speakers' Corner. Acima de tudo, possibilitou que o consumidor provasse o produto final e transmitisse o seu feedback, importante para a continuidade do desenvolvimento do creme vegetal. Ademais, também no âmbito do projeto, foi aplicado um questionário ao público do Melting Gastronomy Summit, que contemplou hábitos de consumo e intenção de compra, valorização pelo consumidor de propriedades funcionais ou reduzida pegada ecológica de produtos alimentares, tipos de embalagem, entre outros. Este estudo permitiu otimizar os atributos do produto final.

Os grandes desafios do Sprelive é fomentar a inovação no setor oleícola e desenvolver um produto alimentar inovador, tendo por base um produto tradicional (azeite). Pretende, simultaneamente, responder às tendências do consumo atuais: funcionalidade, conveniência e sustentabilidade ambiental. Assim, a participação no “Projeto NewFood - Food Technologies Valorization” apoiou a progressão do projeto e

promoveu a importante alavancagem do Sprelive numa perspetiva do consumo do produto final.

EQUIPA

A equipa Sprelive é composta pela Maria Antónia Nunes, Rita Alves, Anabela Costa e Maria Beatriz Oliveira. Os elementos da equipa desenvolvem atividades de investigação na Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto relacionadas com a análise química de alimentos e valorização de subprodutos da indústria agroalimentar. Existe, desde há muito, uma profunda colaboração desta equipa com a indústria alimentar em projetos relacionados com o controlo da qualidade e segurança alimentar, nomeadamente de óleos e gorduras.

Maria Antónia Nunes é Nutricionista e Mestre em Ciências do Consumo e Nutrição. Neste momento, o projeto Sprelive é também o seu projeto de doutoramento (SFRH/BD/130131/2017). Tem como linha de investigação a análise química de alimentos, desenvolvimento de novos produtos alimentares e tecnologias alimentares emergentes.

Rita Alves é Farmacêutica e Doutorada em Ciências Farmacêuticas. É Professora da Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto e Investigadora da REQUIMTE/LAQV (Rede de Química e Tecnologia/Laboratório Associado para a Química Verde). O seu domínio de especialização é o desenvolvimento e validação de técnicas cromatográficas e de preparação de amostras, inicialmente aplicadas ao café, mas atualmente aplicadas a outras matrizes alimentares e de subprodutos. Anabela Costa é Engenheira Química e Mestre em Ciências do Consumo e Nutrição. É Técnica Superior na Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto onde, para além do apoio às aulas

laboratoriais, desenvolve atividades de investigação, nomeadamente na caracterização nutricional e valorização de subprodutos da indústria agroalimentar.

Maria Beatriz Oliveira é Farmacêutica e Doutorada em Ciências Farmacêuticas. É Professora Catedrática da Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto e Investigadora na área do Alimento. É Diretora do Mestrado em Controlo da Qualidade da mesma instituição e membro da REQUIMTE/LAQV (Rede de Química e Tecnologia/Laboratório Associado para a Química Verde) e da Comissão Científica da ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica). Desde 1995 que desenvolve atividades de investigação na área da avaliação da qualidade e performance de óleos e gorduras, tendo realizado inúmeros ensaios/análises químicas de óleos e gorduras alimentares.