**Ecobebidas**

Estudantes da Universidade de Coimbra transformam resíduo do queijo e “fruta feia” em Ecobebidas.

O objetivo de transformar subprodutos das indústrias de queijo e hortofrutícola em alimentos saudáveis e nutritivos foi o ponto de partida para o desenvolvimento da gama “Toal”, composta por duas ecobebidas totalmente naturais, sem corantes nem conservantes.

Na equação para a confeção dos novos produtos, formulados por um grupo de estudantes de mestrado em Segurança Alimentar da Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra (FFUC), entram soro excedente do fabrico de queijo, um subproduto bastante poluente, e morangos que não têm calibre suficiente para venda ao consumidor final, a designada “fruta feia”.

No âmbito do projeto foram desenvolvidas duas bebidas inovadoras, parecidas com iogurtes líquidos e sumo de fruta, que apenas diferem no conteúdo: uma de caráter proteico e outra energético.

Em comum, explicam as autoras, Daniela Costa e Rita Martins, «as duas bebidas são ricas em antioxidantes e probióticos, que auxiliam na manutenção do sistema imunitário, e os seus açúcares essenciais, bem como os seus pequenos péptidos (pequenas proteínas de fácil absorção) exercem funções ao nível do sistema cardiovascular, nomeadamente no controlo da pressão arterial. Na Toal proteica, salienta-se um elevado valor nutritivo e atividade biológica, destacando-se a leucina, essencial no processo de crescimento muscular aliado à diminuição da acumulação de gordura corporal».

As jovens, que foram orientadas por Fernando Ramos, docente e investigador da FFUC, evidenciam o facto de ambas as bebidas constituírem «alternativas saudáveis para o consumidor e que não prejudicam o meio ambiente. Pelo contrário, no caso do soro proveniente do fabrico do queijo, estamos a contribuir para mitigar um problema ambiental, evitando que este entre na rede de águas. Já no caso dos morangos, ao aproveitar esta fruta que não é vendida ao consumidor final, estamos a combater o desperdício alimentar».

Todos os anos a indústria da produção de queijo gera grandes quantidades de soro. Segundo dados do Instituto Nacional de Estatística (INE), em 2015 foram produzidos em Portugal 658 milhões de litros de soro de queijo de vaca.

De acordo com as alunas, a grande inovação destas ecobebidas assenta no facto de «aproveitarmos todas as propriedades do soro: proteínas, água e açúcares» e de não exigir um processo de confeção complexo.

As ecobebidas Toal já foram degustadas por consumidores e a recetividade «foi muito agradável», afirmam Daniela Costa e Rita Martins. As jovens já contactaram alguns investidores interessados em financiar o seu projeto, dado que, adiantam, «o nosso objetivo é criar uma Startup para comercializar o produto. Entendemos que os estudantes universitários devem saber tirar partido do que aprenderam ao longo do curso e ter a capacidade de criar o seu próprio emprego».

O desenvolvimento dos produtos “Toal” contou ainda com a colaboração de duas alunas de mestrado da Escola Superior Agrária de Coimbra (ESAC), Vânia Gomes e Elsa Rosário, acompanhadas pelo professor Carlos Dias Pereira; e de uma aluna do Instituto Politécnico de Leiria – Polo das Caldas da Rainha, Ana Martins Abrantes.

O projeto Toal participou no Ecotrophelia Portugal 2017, concurso promovido pela PortugalFoods e pela Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares (FIPA), tendo ficado classificado em segundo lugar.

Declarações de Daniela Costa e Rita Martins: [aqui.](https://youtu.be/AtuhZMElaK8)

Cristina Pinto (Assessoria de Imprensa - Universidade de Coimbra)

Ciência na Imprensa Regional – Ciência Viva