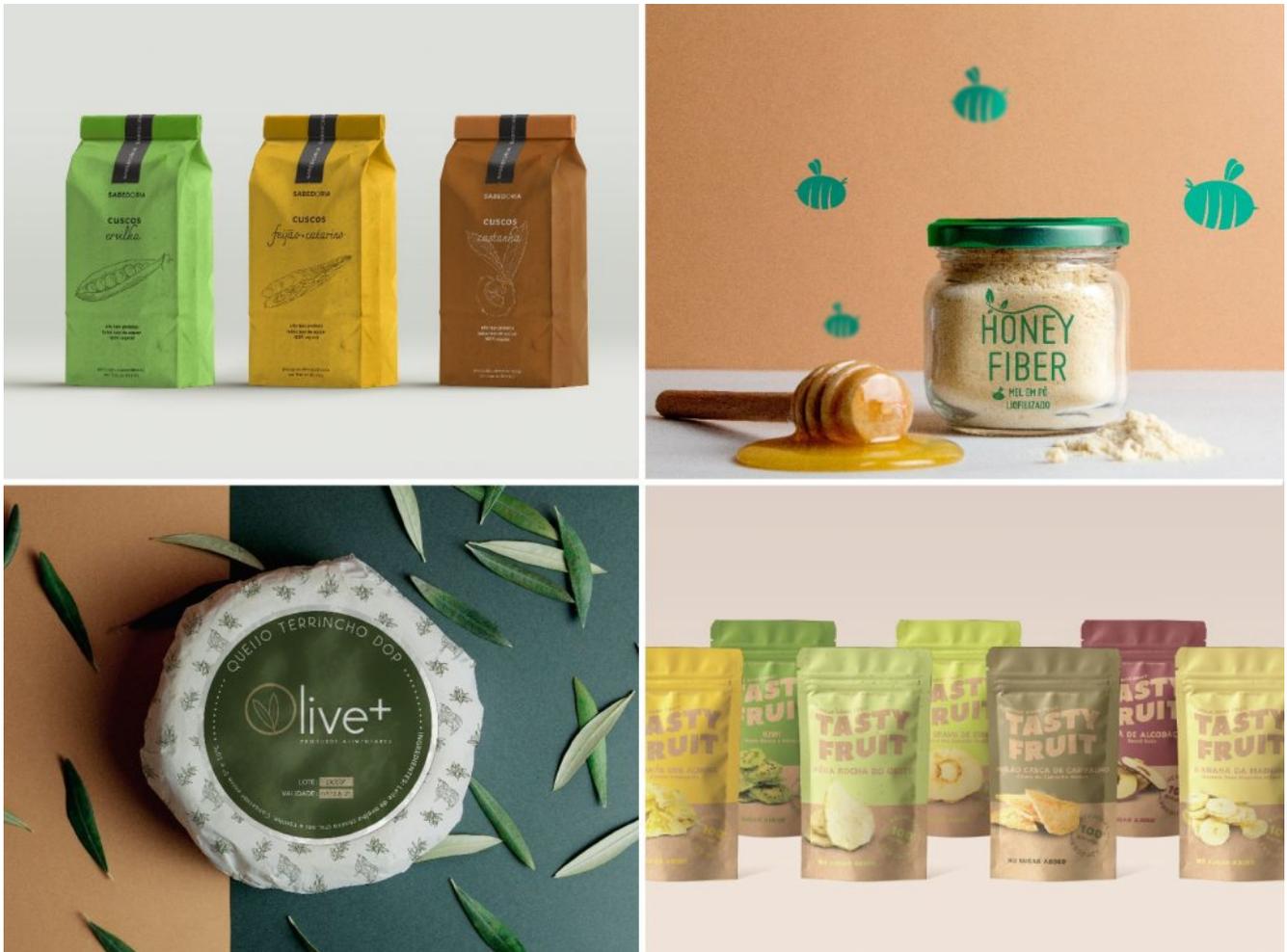


# Produtos inovadores vencem concurso FoodValorization



*Cuscus de leguminosas, mel em pó, queijo Terrincho DOP e frutos liofilizados foram os produtos escolhidos.*

Foi a 4 de abril que decorreu a apresentação e final do Concurso FoodValorization que deu a conhecer os oito produtos finalistas e onde foram apurados os quatro produtos vencedores.

A iniciativa, desenvolvida no âmbito do projeto NewFood, promovida pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), visa incentivar a inovação alimentar e apoiar a criação de novos produtos, com enfoque nos recursos endógenos.

Os produtos foram submetidos a votação com base nos critérios:

“Inovação de produto alimentar tradicional”, “Segurança Alimentar”, “Propriedades Organoléticas”, “Proposta de valor” e “Apresentação Geral”. O júri, composto por elementos da UTAD, da PortugalFoods, da Escola de Hotelaria e Turismo do Douro – Lamego, da Direção Regional de Agricultura e Pescas do Norte, da Fundação da Casa de Mateus, da Confraria dos Enófilos e Gastrónomos de Trás-os-Montes e Alto Douro, selecionou de entre os oito produtos finalistas os quatro vencedores.

### **Os melhores entre os melhores**

O Concurso FoodValorization, iniciou-se em 2018 com 25 candidatos, tendo sido selecionados na 1ª Etapa 16 propostas, que beneficiaram de um apoio financeiro de dois mil euros para desenvolvimento de produto e assessoria na elaboração do modelo de negócios. Na 2ª Etapa, dos 16 produtos, foram selecionados os oitofinalistas que passaram por um período de consultoria em imagem e design de produto. Além da prova de degustação, os responsáveis pelos oito projetos fizeram um *pitch* com um tempo total de 10 minutos, em que puderam elucidar o júri sobre a composição, inovação e outros fatores inerentes aos produtos apresentados.

Foram vencedores quatro produtos :“Cuscos de farinhas alternativas” que obteve o primeiro lugar e propõe a utilização de farinha de leguminosas e castanha para a confeção de cuscos (prémio quatro mil euros); “HoneyFiber”, mel em pó com adição de fibras naturais, classificado em segundo lugar (prémio dois mil euros); “Queijo Terrincho DOP – Olive +”, um queijo “funcional” que contribui para a diminuição do colesterol, sem desvirtuar a certificação DOP, que arrecadou o 3º prémio (mil euros); e “Fruit Dehydrated Snacks”, frutos liofilizados com, classificado em 4º lugar com um prémio de quinhentos euros.

Esta iniciativa, promovida pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, encontra-se integrada no Projeto NEWFOOD – Food

Technologies Valorization, operação NORTE-01-0246-FEDER-000043, cofinanciado pelo FEDER, através do NORTE 2020.

**Foto: Produtos vencedores do concurso.**