

etc.**Comercialização Futuro pode ser StartUp**

As criadoras das ecobebidas "Toal" pretendem criar uma Startup para comercializar os seus produtos. O projeto conquistou o segundo lugar na Ecotrophelia Portugal 2017, competição promovida pela PortugalFoods e pela Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares.

658**milhões de litros**

de soro de queijo de vaca foram produzidos, em Portugal, só em 2015. É um subproduto altamente poluente.



Daniela Costa e Rita Martins, estudantes de Coimbra, são as autoras

FERNANDO FONSECA / GLOBAL IMAGES

Do desperdício elas fizeram ecobebidas

Coimbra Alunas criam bebidas saudáveis com resíduo de queijo e "fruta feia"

Carina Fonseca
cultura@jn.pt

● Daniela Costa e Rita Martins, estudantes da Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra (FFUC), quase não consomem iogurtes, desde que tomaram o gosto às ecobebidas que criaram a partir de soro excedente do fabrico de queijo de vaca e morangos "feios" (ler caixa). Além de aproveitarem aqueles subprodutos das indústrias de queijo e hortofrutícola, são bebidas saudáveis, 100% naturais, livres de corantes e conservantes, e que sabem bem.

"Comer iogurte agora é difícil, porque é uma diferença avassala-

dora. É como se o iogurte tivesse um cheiro não natural". As palavras são de Rita, mas podiam ser de Daniela, pois as alunas de mestrado em Segurança Alimentar completam as frases uma da outra quando falam da sua gama "Toal", composta por uma bebida proteica e outra energética. Ambas sabem a morango, mas a primeira lembra iogurte e a segunda, mais leve, sumo de fruta.

"As duas bebidas são ricas em antioxidantes e probióticos, que auxiliam na manutenção do sistema imunitário, e os açúcares essenciais, bem como os pequenos péptidos (pequenas proteínas de fácil absorção) exercem funções ao

Fruta feia, missão bonita

● Fruta feia é aquela que é excluída dos canais de distribuição habituais por ter uma cor, formato ou tamanho que fogem ao padrão. Pode ser um tomate que cresceu demasiado, até ficar disforme, ou uma laranja com uma cicatriz na casca, por "ter batido num ramo enquanto crescia", exemplifica Joana Batista, da Fruta Feia, uma cooperativa sem fins lucrativos que combate o desperdício alimentar por razões estéticas: por semana, salva 8,5 toneladas de produtos. Ao comprar aos agricultores peças que, de outra forma, não iriam para o mercado, está a "dar valor económico a algo que era considerado lixo", frisa Joana. A cooperativa recolhe junto dos produtores fruta de aspeto imperfeito que mantém toda a qualidade e, no mesmo dia, disponibiliza-a aos associados nos pontos de entrega que tem em Lisboa e no Porto, em cestas que custam 3,50 euros ou 7 euros, consoante o peso e a variedade. Para se associar, basta registar-se no site (www.frutafeia.pt) e aguardar, pois há lista de espera. A intenção é ampliar a rede.

nível do sistema cardiovascular, nomeadamente no controlo da pressão arterial", explicam as criadoras. Outra vantagem, desta feita para o Planeta, é que, ao aproveitarem o soro excedente da produção de queijo, muito poluente, evitam que entre na rede de águas e contamine o meio ambiente.

Piscar o olho aos "Millennials"
"Toal" deve ler-se como "to all" ("para todos", em Inglês). Pretende-se chegar a toda a gente, sobretudo aos "Millennials", mais receptivos a uma alimentação saudável, segundo Rita e Daniela, que também quiseram pôr no nome o "al" de almerce (como as populações rurais do Centro chamam ao soro do queijo).

As autoras foram orientadas pelo professor e investigador da FFUC Fernando Ramos, que não duvida da exequibilidade e utilidade da ideia, e crê que aquelas ecobebidas vão vingar. A gama "Toal" começou a ser desenvolvida em janeiro, com a colaboração das alunas da Escola Superior Agrária de Coimbra Vânia Gomes e Elsa Rosário, acompanhadas pelo professor Carlos Dias Pereira; e ainda de Ana Martins Abrantes, aluna do Instituto Politécnico de Leiria - Polo das Caldas da Rainha. ●