

AGRIO ET EMULSIO - NEW PRODUCTS DEVELOPMENT

Cristina Laranjeira, Maria Gabriela Lima, Marília Henriques, Paula Ruivo, Maria Fátima Matos, Helena Mira, António Raimundo, Ana Ribeiro

Instituto Politécnico de Santarém – Escola Superior Agrária, Portugal
cristina.laranjeira@esa.ipsantarem.pt; maria.lima@esa.ipsantarem.pt

Carlos Brandão, Nelson Felix, Manuela Guerra

Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, Portugal
carlos.brandao@eshte.pt

Antónia Macedo, Maria João Carvalho

Instituto Politécnico de Beja – Escola Superior Agrária, Portugal
ateresamacedo@gmail.com

Ilda Caldeira, Sara Canas

Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária - pólo de Dois Portos, Portugal
ilda.caldeira@iniav.pt

Joana Grácio, Marco Alves

Taggus Valley - Associação para a Promoção e Desenvolvimento do Tecnopolo do Vale do Tejo, Portugal
joana.gracio@inovlinea.pt

RESUMO

Este projecto apresenta uma proposta em *Design & Tecnologia Alimentar*, nas áreas dos produtos vinagreiros (*Agrio*) e emulsões alimentares (*Emulsio*). Harmoniza características tecnológicas e a aptidão para *food pairing*, com tradições gastronómicas, *Nouvelle Cuisine*, preocupações com a alimentação na saúde e localização privilegiada da ESAS, no Ribatejo, onde se localiza o principal pólo vinagreiro e de emulsões alimentares do país. Iniciado em 2009 e com protótipos finais desenvolvidos, com a participação de estudantes, propõe o desenvolvimento de novos produtos que se perfilam para mercados *gourmet*, *diet* ou *vegan/veggy*, através de metodologias sustentáveis, que conferem valor, nobreza e conhecimento científico. Os protótipos, delineados para assegurar inovação e conveniência - longa vida útil, múltiplas aplicações na indústria/restauração - perspectivam a requalificação de matérias-primas dispendiosas/sazonais/excedentárias e valorização de subprodutos, garantindo, simultaneamente,

boas práticas e a segurança alimentar. A procura de produtos de excelência, faz acreditar num seu potencial crescimento. Considerando a maturidade do projecto, a oferta tecnológica é flexível e os *outputs* (protótipos) ajustáveis, tendo em conta parcerias com o tecido empresarial da região e valências do consórcio.

Palavras-chave: Emulsão, Segurança, Tecnologia, Vinagre

ABSTRACT

Project presents a proposal in Food Design & Technology, in the areas of vinegar products (*Agrio*) and food emulsions (*Emulsio*). Combines its technical features and food pairing ability, with gastronomic traditions, *Nouvelle Cuisine*, concerns about food in health and unique location of ESAS in Ribatejo, where main vinegar and food emulsions' Portuguese industries stands. Started in 2009, with final prototypes developed with students' participation, propose the development of new products who profile into the gourmet, diet or vegan/veggie markets, through sustainable methodologies, who value regional raw materials and generates nobility, value and technical-scientific knowledge. Prototypes are designed to provide innovation and convenience - long shelf-life and multiple food applications in industry/restoration - aiming the preservation of expensive/seasonal/surplus raw materials and valorization of byproducts, ensuring, simultaneously, good practices and food safety. The demand for exquisite products as purchase decision factor, make believe in its potential growth. Given project's maturity, technological scope is flexible and outputs (prototypes) are adjustable to the stakeholders' needs, considering business clusters' partnerships and consortium skills.

Keywords: Emulsion, Technology, Safety, Vinegar

REFERÊNCIAS

Laranjeira C.M., Lima M.G., Henriques M., Ruivo P. *et al.* (2016). *Agrio et Emulsio: new products development*. Project application. Aviso Nº2/SAICT/2016, submitted Sept 30.