

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA  
Fundos Europeus  
Estruturais e de Investimento

**Código do projeto:** POCI-01-0247-FEDER-024239

**Designação do projeto:** SNACK FRESH - Desenvolvimento de novos produtos à base de fruta e legumes convenientes, com características organoléticas inovadoras e com benefícios nutricionais e de saúde

**Apoio no âmbito do Sistema de Apoio à I&DT Empresarial**

**Objetivo principal:** OT1 – Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação

**Região de intervenção:** Norte

**Entidade beneficiária:** SONAE MC – SERVIÇOS PARTILHADOS S.A.

**Data de aprovação:** 20-07-2017

**Data de início:** 01-10-2017

**Data de conclusão:** 31-03-2020

**Custo total elegível:** 309.170,66 EUR

**Apoio financeiro da União Europeia:** FEDER – 192.974,51 EUR

### Síntese do projeto

Reconhecendo-se uma ligação direta entre o baixo consumo de frutas e legumes e diversos problemas de saúde, nos últimos anos foram desenvolvidos diversos programas nacionais e internacionais para a promoção do consumo destes alimentos. Formas de consumo mais convenientes e acessíveis são reconhecidas um contributo decisivo para que haja um real aumento de consumo desta gama de produtos. Consciente das necessidades e oportunidades existentes no mercado, a Sonae MC estruturou o projeto SNACKFRESH, tendo como objetivo o desenvolvimento de duas novas gamas de produtos alimentares à base de frutas e vegetais - i) Snacks líquidos; e ii) Snacks gelificados - com formulações inovadoras definidas para a apresentação de alegações nutricionais/ de saúde e elevada biodisponibilidade, em associação com características organoléticas superiores (que privilegiam a Portugalidade dos sabores). Para tal, com base em investigação e aperfeiçoamento, desenvolveram-se formulações robustas, bem como, condições de processamento que permitem associar a maximização dos fatores nutricionais ao prolongamento do tempo de vida útil dos produtos.

Neste sentido, foi seguida uma metodologia de I&D que combina atividades de desenvolvimento experimental e de investigação industrial, de modo a superar os desafios científicos e cumprir os objetivos definidos, visando ultrapassar o estado da arte. Com este projeto, a Empresa espera diversificar a sua gama de produtos de marca própria, entrando num novo segmento de mercado, mais direcionado a consumidores com estilos de vida ativos, que valorizam alimentos nutritivos, assim como a possibilidade de consumo "on the go". A Sonae MC pretende introduzir uma mudança de paradigma a nível do grande consumo, procurando sensibilizar os consumidores para os benefícios de uma alimentação mais equilibrada e nutritiva, onde as frutas e vegetais assumem a preponderância aconselhada pela OMS.

### Parceiros

ISA: Instituto Superior de Agronomia (entidade Científica subcontratada).

## Registos dos desenvolvimentos e Resultados

### Desenvolvimento das formulações e análises

Inicialmente foram identificadas alegações nutricionais / de saúde relevantes, bem como os ingredientes ricos nos nutrientes correspondentes às alegações alvo. Foram avaliadas diferentes combinações de ingredientes e em variadas porções, de forma a identificar as formulações mais robustas.

Nos snacks líquidos foi avaliado o impacto da diluição da mistura de vegetais na viscosidade do preparado e na capacidade de manter a riqueza nutricional pretendida. Para o snack gelificado, foram feitos estudos de qual o melhor meio gelificante, que fornecesse a melhor textura com uma menor percentagem de uso no produto final, de forma a diminuir a diluição dos fatores nutricionais.

Ao longo do processo de desenvolvimento dos *snacks*, foram realizadas sessões de análise sensorial dos protótipos para recolha de *inputs* que guiassem os próximos passos a seguir.

Foram explorados os atributos dos protótipos de forma isolada, no conceito de *snack*, mas também com uma apresentação diferenciada, abrangendo o conceito de *mini-meal*.

Com as formulações finais realizaram-se análises de composição nutricional, capacidade antioxidante e de tempo de vida.

No final obtiveram-se 5 formulações finais de snacks líquidos e 5 de snacks gelificados.

