

Revelados os vencedores do Nutrition Awards 2012

Enviado por CienciaPT
16-Oct-2012

GCI e Associação Portuguesa dos Nutricionistas anunciam vencedores

A consultora GCI e a Associação Portuguesa dos Nutricionistas (APN) entregaram, pelo terceiro ano, os Prémios Nutrition Awards®, uma iniciativa pioneira em Portugal que visa destacar o que de inovador e empreendedor se fez, no último ano, no setor agroalimentar e das ciências da nutrição. O auditório da Fundação Calouste Gulbenkian foi mais uma vez o palco escolhido para premiar e dar visibilidade a projetos de investigação e iniciativas de mobilização para os bons hábitos de saúde, por via da alimentação.

O júri, presidido pela APN e constituído por personalidades de reconhecida idoneidade e credibilidade a nível académico, científico ou empresarial, deliberou e atribuiu quatro primeiros prémios e nove menções honrosas, distribuídas pelas várias categorias.

Os premiados foram a empresa _STUVA (Produto Inovação); a Pimenta Laranja ‐ Refeições Biológicas (Serviço Inovação); a Eurest Portugal (Iniciativa de Mobilização) e o Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (Investigação e Desenvolvimento). As menções honrosas foram atribuídas à Vitamimos, à Nutri Ventures Corporation, ao Instituto Politécnico de Portalegre; ao Instituto de Tecnologia Química e Biológica, ao IBET ‐ Instituto de Biologia Experimental e Tecnológica; a revista Lux Woman; ao jornal Público e à revista Sábado.

Foram apresentadas mais de 80 candidaturas para as cinco categorias a concurso: Produto Inovação; Serviço Inovação; Investigação e Desenvolvimento; Iniciativa de Mobilização e Prémio Especial de Jornalismo. Este ano os vencedores vão poder utilizar na sua comunicação um símbolo atribuído pelo Nutrition Awards®.

A cerimónia de encerramento contou com a presença do Secretário de Estado do Empreendedorismo, da Competitividade e da Inovação, Eng. Carlos Oliveira e o Secretário de Estado Adjunto do Ministro da Saúde, Dr. Fernando Leal da Costa.

Na sua terceira edição, o Nutrition Awards® 2012 conta com o patrocínio da APED, Continente, Fundação Calouste Gulbenkian e McDonald's, tendo como parceiros de media a Sic Notícias, o Público, o OJE, o Sapo, a Store Magazine, o GreenSavers e a Distribuição Hoje.

Conheça os vencedores desta terceira edição:

Vencedores do Nutrition Awards 2012

Produto Inovação

Vencedor

“_STUFA - Ready, Set, Grow ‐ Uma horta no parapeito da janela”, da autoria de Rita Ramos e Diogo Almeida, da _STUFA. O produto inovação consiste na criação de uma “experiência” que permite a qualquer pessoa plantar, colher e cozinhar os seus próprios temperos, com as ervas aromáticas. Para além de outras variedades de sementes, o projeto pretende criar vasos próprios com sistema de auto-rega, uma aplicação para telemóvel, edições especiais com plantas e receitas típicas e kits temáticos.

Serviço Inovação

Vencedor

“Pimenta Laranja ‐ Refeições Biológicas”, da responsabilidade de Rita Margarido. A Pimenta Laranja veio revolucionar o conceito de fast food ao inaugurar, em novembro de 2011, um restaurante e take away com refeições biológicas a preços competitivos. Em maio iniciou-se a segunda vertente de negócio em que os clientes podem comprar receitas elaboradas por chefes de renome e balanceadas nutricionalmente por nutricionistas. O projeto contempla também a entrega ao domicílio de produtos biológicos e o serviço de catering biológico para eventos.

1ª Menção Honrosa

“Vitamimos: Centro de Educação Alimentar” é um projeto do VITAMIMOS, instalado no Parque Municipal Quinta da Alagoa ‐ Carcavelos e constitui uma iniciativa no âmbito da Educação e Promoção da Saúde. Tem por objetivo motivar para a criação de hábitos alimentares e estilos de vida saudáveis. As suas intervenções utilizam as

metodologias «learning by doing» e «learning by eating» e visam capacitar as crianças e os jovens a cuidar de si próprios e influenciar positivamente os outros.

2ª Menção Honrosa

«Aproveitamento Integral dos Alimentos» da responsabilidade da Eurest Portugal, lda, surge com o objetivo de aumentar a informação sobre os princípios nutricionais e promove a utilização de cascas, talos, folhas, polpa e sementes, visando diminuir os gastos inerentes à alimentação, reduzindo o desperdício de alimentos e aumentar a qualidade nutricional das refeições. Atualmente apenas 40% das frutas e hortaliças são aproveitadas, desperdiçando assim toneladas de recursos alimentares perfeitamente viáveis.

Iniciativa de Mobilização

Vencedor

«Choose Beans. Uma opção saudável e sustentável», da responsabilidade da Eurest Portugal, lda. As leguminosas são consideradas essenciais na alimentação humana por serem fontes importantes de nutrientes, contudo o seu consumo é inferior ao recomendado pela Roda dos Alimentos. Nesse sentido, a Eurest Portugal, lda desenvolveu um projeto piloto, em duas unidades de restauração, que consistiu na incorporação de seis leguminosas em sopas e pratos principais, o que se traduziu em 12 novas opções na ementa. Foram ainda promovidos workshops nas unidades para despertar o interesse sobre o tema.

1ª Menção Honrosa

«Nutri Ventures», desenvolvido pela Nutri Ventures Corporation, consiste numa série de animação, coproduzida pela RTP2, que tem como público-alvo as crianças dos 5 aos 10 anos. Mais que uma animação, a Nutri Ventures é um movimento que pretende criar, através do entretenimento, um ambiente positivo em torno do tema da alimentação saudável, levando a que as crianças associem bons sentimentos à comida saudável e criando uma oportunidade única para os pais influenciarem a alimentação dos filhos.

2ª Menção Honrosa

O projeto «Alimentação Saudável nas Escolas do concelho de Portalegre», orientado pelo Instituto Politécnico de Portalegre, surge de um desafio lançado pela autarquia de Portalegre ao Instituto e tem como principal finalidade ajudar a mudar as atitudes e os comportamentos em relação aos hábitos alimentares das crianças e jovens das escolas do concelho e, em simultâneo, sensibilizar as famílias de forma a maximizar a sustentabilidade das mudanças propostas.

Investigação & Desenvolvimento

Vencedor

«Preparação de embalagens ativas com atividade antioxidante e antimicrobiana baseadas em astaxantinas e quitosano», um projeto liderado por Ana Teresa Sanches do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge Silva, que contou com apoio de uma equipa multidisciplinar do México, Espanha e Portugal. A reutilização de resíduos da indústria agroalimentar está na ordem do dia. Recorrendo à biotecnologia foi possível reaproveitar os resíduos do camarão, a matéria-prima deste projeto, que foi transformado em novas embalagens alimentares com atividade antioxidante e antimicrobiana.

1ª Menção Honrosa

«Bravo de Esmolfe – Uma maçã com efeito benéfico na saúde cardiovascular», da responsabilidade do IBET – Instituto de Biologia Experimental e Tecnológica, demonstrou que a maçã Bravo de Esmolfe foi capaz de reduzir significativamente todos os biomarcadores estudados, como os valores de triglicéridos, o colesterol total e LDL e as LDL oxidadas (reduções superiores a 20% em relação ao grupo da dieta rica em colesterol). Este efeito está relacionado com a riqueza em polifenóis e atividade antioxidante desta variedade tradicional da Beira Interior.

2ª Menção Honrosa

«Amoras silvestres portuguesas, uma aposta como alimentos funcionais para o cérebro», do Instituto de Tecnologia Química e Biológica conseguiu demonstrar que as amoras silvestres portuguesas, ao contrário do que se verificou com as amoras comerciais, constituem uma enorme fonte de diversidade de fitoquímicos, nomeadamente polifenóis.

Prémio Especial Jornalismo

Foram atribuídas três menções honrosas. A primeira menção honrosa foi para a jornalista Ana Brasil, Jornal Público | site Life Style, com o projeto Life & Style Bem-estar / Nutrição / Dicionário dos alimentos. A segunda menção honrosa distingue o trabalho da jornalista Leonor Antolin Teixeira, com o trabalho «Espelho Meu», publicado na revista feminina LuxWoman. A terceira menção honrosa foi atribuída ao artigo «Por que é que comemos

assim?”, do jornalista Luis Silvestre, da revista Sábado.