

Empresa portuguesa cria ovo 100% vegetal que substitui ovo tradicional

Alcobaça, Leiria, 24 abr 2022 (Lusa) – Uma empresa portuguesa da área da investigação e desenvolvimento alimentar criou um ovo 100% vegetal, que pode ser usado na alimentação ou na indústria pasteleira, mantendo o sabor e o aroma do ovo tradicional das galinhas.

“Mimetiza o ovo, no seu sabor, no seu aroma, na sua nutrição. Conseguimos criar um produto 100% a partir de extratos vegetais, que faz ovos mexidos deliciosos, faz boas omeletes e tem utilização em padaria e pastelaria”, disse à agência Lusa Daniel Abegão, administrador e responsável técnico do CFER – Centre for Food Education e Research, localizado em Alcobaça, distrito de Leiria.

Criado a partir da soja – planta que possui “propriedades físico-químicas que lhes permitem substituir o ovo e imitá-lo, também em termos da sua forma de confeção” – incorpora outros extratos vegetais, resultando num produto “que parece ovo, cheira a ovo, sabe a ovo, mas que não é ovo”, explicou Daniel Abegão.

“Permite dar ao consumidor final, seja vegetariano ou apenas adepto de uma alimentação mais saudável e mais sustentável, um produto semelhante ao ovo e que não vai, de certeza absoluta, deixar saudades do ovo original da galinha”, afiançou o investigador.

Numa íngreme rua do centro da cidade, com vista para as torres do Mosteiro de Alcobaça, ficam as atuais instalações do CFER, concretamente os escritórios e o espaço de investigação, este um misto de laboratório científico e cozinha lá de casa, onde não falta um frigorífico, máquina de lavar e, claro, um fogão.

Aquando da visita da reportagem da agência Lusa, coube ao microbiólogo João Peça a função de 'chef' de serviço na confeção de ovos mexidos a partir do ovo líquido vegetal, que, pôde-se atestar, tinham uma textura e um sabor tal e qual os originais.

O ovo vegetal ainda não está no mercado, mas, segundo Daniel Abegão, estará "ainda no primeiro semestre deste ano", depois de "mais de cinco anos de investigação e desenvolvimento".

"Estamos, neste momento, a terminar a implementação industrial do projeto [em fábricas parceiras com as quais o CFER trabalha], a estudar os últimos detalhes técnicos, para o lançarmos muito em breve no mercado nacional e internacional", revelou o responsável técnico, formado na Universidade de Coimbra em bioquímica e química industrial.

O ovo vegetal tem já clientes interessados na Europa, em África e nos EUA e Brasil.

"Acreditamos que vai, certamente, ter muito sucesso, pelo trabalho que deu a desenvolver, e para conseguirmos ter um produto final estável e saboroso", notou.

"E esperamos que as pessoas consigam perceber que há uma mais-valia em comprar este ovo, sejam vegetarianos ou não vegetarianos. É tudo uma perspetiva de uma alimentação mais saudável e um estilo de vida mais sustentável", acrescentou Daniel Abegão.

O ovo 100% vegetal está enquadrado num projeto do CFER em biotecnologia alimentar denominado 'Plantalicious', onde a empresa desenvolve a sua própria investigação e coloca o produto no mercado, recorrendo a marcas próprias.

"A ideia partiu de uma constatação, através da indústria alimentar, de que há uma grande tendência a nível mundial, que é a substituição das proteínas animais através de uma base vegetal. A nossa vontade era criar algo que substituísse o

ovo, que é um produto que, muitas vezes, não está no centro da investigação na área da substituição alimentar”, afirmou.

No painel de desenvolvimento de novos produtos relacionados com o ovo vegetal, estão ovos estrelados ou escalfados – atualmente o ovo líquido não o permite, por não separar a gema da clara – ou ovos mexidos e omeletes “já prontos a consumir”, revelou Daniel Abegão.

Em fase de desenvolvimento está também um novo produto: palhinhas comestíveis, produzidas igualmente a partir de extratos vegetais, aqui com a incorporação do meio marinho, através de algas.

“Os plásticos de uso único exclusivo, para depois serem descartados no lixo, foram proibidos nos últimos anos. Identificámos tanto uma oportunidade de negócio nessa área, como uma oportunidade de criarmos inovação”, frisou Daniel Abegão, aludindo à palhinha “que parece plástico, mas não é à base de plástico” e é comestível, reciclável e “economicamente viável”.

Para além do desenvolvimento próprio, a empresa de Alcobaça, onde trabalham oito pessoas, tem também uma componente de prestação de serviços – o Reino Unido é o mercado principal, e, para além de Portugal, possui parcerias e contratos com clientes europeus em Espanha, França, Alemanha, Irlanda e Suécia, africanos de Angola, Cabo Verde e Senegal ou com empresas norte-americanas e brasileiras – onde, também com base nas ideias dos clientes, o conceito é desenvolvido “até ao produto final e entregue, ‘chave na mão’ no armazém do cliente”, sustentou Daniel Abegão.

“O produto é idealizado da forma que o cliente pretende e nós conseguimos entregá-lo através do nosso trabalho de investigação científica”, adiantou.

Por junto, a atividade principal do CFER é a alimentação saudável: “bebidas saudáveis, molhos saudáveis, refeições

prontas mais saudáveis, iogurtes, laticínios, queijos e também suplementos [alimentares], a nossa empresa desenvolve e fá-lo sempre da perspectiva de alimentação saudável, de forma que o consumidor possa ter acesso a um produto cada vez com maior valor acrescentado”, argumentou Daniel Abegão.

Os produtos, observou, têm menos gorduras e são alimentos fornecidos através de uma cadeia de valor “cada vez mais transparente, clara e justa e com menos ingredientes que, reconhecidamente, são prejudiciais para o consumo humano”.

O responsável técnico do CFER não tem dúvidas de que, com o contributo da ciência e da junção de conhecimentos em áreas como a nutrição, bioquímica alimentar, engenharia ou química industrial, entre outras, é possível criar “um bom produto final, competitivo, tecnicamente correto, que seja também saboroso e bom para o consumidor em termos de saúde”.