



Coordenação de Armindo Rodrigues

Reflexão sobre as áreas de investigação com maior potencial alavancador do crescimento económico dos Açores

Autor:
José Baptista

A visão estratégica outrora proposta, julgo que em 2006, pelo **Plano Inotec-Empresa**, coordenada pelo Professor Doutor Veiga Simão, continua atual, e mantenho a mesma opinião nele desenvolvido: Fazer da RAA uma Região de competitividade superior à média nacional e, simultaneamente, uma Região com maior atratividade e melhor qualidade de vida para os seus residentes permanentes e temporários. Sendo os Açores uma Região de limitada área de superfície e de empresas de micro e média dimensão, em particular na área agro-alimentar, deve procurar vencer a competição pela qualidade dos seus produtos e a associação entre universidade-indústria-governo regional deverá ser a chave mestra para o vencer esse objetivo. Sabemos, hoje, que cerca de 20% dos novos produtos nos EUA são diretamente resultantes de parcerias de investigação entre universidade e indústria. As “spin-offs”, caracterizadas como empresas nas quais as qualificações académicas, as novas tecnologias, os métodos científicos, os resultados da investigação, e outras capacidades desempenham um papel fundamental, sendo referidas como empresas-embrião fazem a ligação entre o fundador do negócio e a unidade de investigação. Para tal, será necessário fazer um inventário do equipamento científico existente, substituir algum deste, com muitos anos de uso e já obsoleto e, urgentemente, iniciar um programa de reequipamento que possa garantir o sucesso desejado.

Julgo que será importante identificar empresas “alvo”, focando a atenção nas dos agro-produtos regionais, particularmente aqueles com características únicas, que possam dinamizar a economia e criar riqueza, e orientá-las no apetrechamento dos mecanismos necessários, procurando evidenciar junto da população a mais-valia das suas propriedades funcionais, o que terá após uma divulgação criteriosa, um forte impacto na saúde e na qualidade de vida das pessoas, uma redução na importação de produtos alimentares de qualidade, assim como a conseqüente redução na despesa dos cuidados primários de saúde e ainda um potencial atrativo ao turismo de qualidade. Assim, poderão ser alvo de estudo: Os produtos lácteos (ricos nos ácidos linoleicos conjugados - CLA, formas isoméricas do ácido linoleico, que tem interessado a comunidade científica devido aos seus efeitos benéficos para a saúde humana) promovendo a sua superior qualidade e valorizando o aproveitamento dos subprodutos da fabricação do queijo (caso das lactoproteínas e da lactose do soro) e criando outros tipos de leite, não existentes no mercado nacional e internacional, mas que poderão ser produtos diferenciadores da região, colmatando as necessidades dos consumidores, cada vez mais interessados no consumo de alimentos com efeitos benéficos para a saúde; o chá dos Açores, único na Europa, que apresenta um aroma “único”, reflexo da influência da sua origem



Fonte. Plantações de Chá Gorreana

Coordenação de Armindo Rodrigues



Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos – Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade dos Açores

geográfica, do clima, da variedade da planta (híbrido), do tipo de solo (vulcânico), dos materiais de suporte (nutrientes orgânicos) durante o crescimento da planta, e das diferentes técnicas hortícolas e de processamento, é constituído por elevadas quantidades de polifenóis (catequinas) com efeitos terapêuticos relevantes e que têm sido comprovados por estudos científicos em várias universidades e centros de investigação (atividades: antioxidante, hipocolesterolemica, anticarcinogénica, anticarcinogénica e reguladora da tensão arterial) (Fujiki, 1998; Hara, 1989; Yen, 1995; Yang, 1997), o que revela o seu elevado valor como um nutracéutico, com grande potencial na prevenção de algumas doenças mais degenerativas (Baptista e Tavares, 1998, Baptista *et al.*, 1999, Baptista *et al.*, 2012); a extração e aproveitamento dos óleos essenciais da criptoméria e de outras plantas aromáticas; o ananás, criado em estufa de vidro sob a influência de um substrato orgânico, e na ausência de pesticidas, possui um aroma “*sui generis*”; o vinho verde com qualidades organolépticas supremas e mais rico em resveratrol, que

outrora foi a delícia da corte russa; a qualidade do peixe do Atlântico (referido como peixe selvagem em oposição ao produzido em aquacultura) pescado em zonas afastadas dos grandes países poluidores e o aproveitamento complementar dos seus subprodutos, assim como a valorização das macroalgas dos Açores com impacto na saúde humana; as plantas endémicas, que apresentando atividade biológica, poderão ser estudadas e após o isolamento de alguns dos seus componentes de elevada atividade biológica (determinação da sua estrutura molecular) poderão ser eventualmente usadas na preparação de novos fármacos, entre outros. **Conclusão:** Criar a “imagem” de que os Açores, para além da paisagem, sem dúvida, regeneradora da tranquilidade perturbada pela azáfama dos grandes centros urbanos, é uma região onde é possível encontrar uma alimentação “limpa”, promotora de uma melhor qualidade de vida e regeneradora das agressões provocadas pelo “Fast Food” seria, sem dúvida, o melhor cartaz para um turismo dos sentidos, um turismo de qualidade.

XIV Encontro de Química dos Alimentos



De 6-9 de novembro de 2018 participaram no XIV Encontro de Química dos Alimentos, que decorreu em Viana do Castelo, Lisete Paiva, Elisabete Lima e José Baptista com apresentação oral e

em posters de quatro trabalhos sobre o estudo da composição bioquímica da *Camellia sinensis* no âmbito do projeto TEAhealth financiado pelo PO AÇORES 2020 (ACORES-01-0247-FEDER-000014).