**SISTEMATIZAÇÃO DAS IDEIAS DE NEGÓCIO ASSOCIADAS AO MEDRONHO**

**Ideia inovadora - UNIDADE DE PRODUÇÃO DE POLPA PARA SUMOS E GELADOS**

1. **Resumo da ideia de inovação**

O objetivo desta ideia é a produção de polpas, para indústrias dos sumos e dos gelados, indústrias que estão permanentemente a inovar para satisfazer consumidores ávidos de novidade. O medronho enquanto pequeno fruto e “superfood” do Mediterrâneo, pode ser um destes produtos novos a introduzir no mercado. É uma forma de rentabilizar e diversificar a produção e tratamento do fruto do medronheiro, criando valor para o produtor e integrando alimentos de qualidade produzidos em modo de produção biológica na dieta alimentar.

De referir que esta ideia pode ser feita em conjunto com a fileira do figo da índia, desenvolvendo novos produtos.

A congelação é uma das melhores tecnologias disponíveis para conservar a cor, o aroma e as características nutritivas dos alimentos, no entanto há que ter em conta que a congelação é uma tecnologia cara, que deve contar com uma cadeia de frio desde o produtor até ao consumidor, pois é esta a única alternativa para assegurar que se mantenha a qualidade e a inocuidade do produto. As empresas de gelados, de produtos lácteos para juntar a iogurtes, as pastelarias, entre outras, poderiam ser um mercado interessante para a polpa de medronho e de figo congelada.

A polpa de medronho poderá a vir a ser, num futuro próximo, utilizada numa vasta gama de produtos, mas para que isso se torne realidade, a indústria alimentar e os consumidores terão um papel decisivo na escolha e na aceitação dos novos produtos.

A imagem do produto tem que refletir as suas características especificas: produto de qualidade, produzido em modo de produção biológica (MPB), originário de um território de elevada qualidade ambiental, e produzido em condições justas para o produtor e transformador.

Em complemento a empresa pode valorizar ainda mais o produto e desenvolver produtos finais (iogurtes, gelados, etc.).

**2. Necessidade que é satisfeita pela ideia**

Desenvolvimento de soluções para o processamento e valorização do fruto.

Necessidade social:

* Gera emprego;
* Promove o escoamento da fruta de baixo calibre;
* Garante mais rendimento aos produtores;
* É um produto natural originado a partir de frutos produzidos em MPB.

**3. Pontos fracos**

* Custo de investimento e sazonalidade, necessidade de rentabilizar com outros produtos.
* O consumidor ainda não conhece bem o fruto e as suas propriedades.

**4. Inovação e Solução para o território**

- Inovação de processo/Inovação de desenvolvimento de produtos/Inovação de modelo de negócio.

Possibilidade de inovar no desenvolvimento de produto e na cadeia de valor do medronho.

**5. Prova de tecnologia/ prova de conceito**

A transformação do fruto em polpa, isenta de sementes, permite a obtenção de matéria-prima com enorme potencial de aplicação na indústria alimentar, podendo ser usado também, devido ao seu elevado teor em sólidos solúveis totais, como substituinte de açúcares convencionais. Entre muitas outras utilizações, a polpa de medronho possui elevado potencial de utilização na produção de doces e geleias, chutneys, sumos e néctares de fruta e preparados de fruta destinados à indústria dos lacticínios (iogurtes), dos gelados, pastelaria, entre outras.

Relativamente à polpa de medronho desconhece-se a sua produção na atualidade, mas existem projetos semelhantes ao nível do figo da índia, com algumas empresas a desenvolver esta atividade em Portugal, nomeadamente Diálogos do Bosque e Figo de Idanha.

https://dialogosdobosque.pt/

<http://www.recomecar.pt/index035d.html?p=2662> (para o figo da índia)

**5. Recursos**

Armazém e unidade produtiva;

Equipamentos para processamento e congelação;

Carrinha.

Recursos humanos 3 pessoas a tempo inteiro ou 4 a tempo parcial em função das necessidades e consoante a época.

Consultadoria técnica.

Investimento próprio e recurso a financiamentos de várias origens: Portugal2020, PDR2020, +CO3SO Emprego; Financiamentos alternativos. Banca e outros financiadores.