

Uma forma diferente de fazer queijo

Investigadores da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa descobriram uma enzima que **permite coagular diversos tipos de leite e fabricar queijo**. Mercado do Médio Oriente está interessado

Querem revolucionar a forma de fazer queijo. E querem fazê-lo em todo o mundo. A Fytozimus começou em Lisboa, há sete anos, com uma equipa de cientistas portugueses da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa. Em 2007, lançaram-se na descoberta de uma nova enzima, obtida a partir da flor do cardo, para ser utilizada na produção de queijo.

Tiveram sucesso e, em 2012, conseguiram extrair uma enzima 100% vegetal, que tem a vantagem de coagular diferentes tipos de leite. O gestor e professor na Universidade de Alberta (Canadá), Aurélio Fernandes, entrou no projeto há cerca de cinco anos para ajudar os investigadores. A sua experiência no mundo dos negócios e em marketing fê-lo sócio do projeto. E a parceria tornou a Fytozimus uma empresa luso-canadiana com escritórios em Edmonton e em Lisboa — é na capital portuguesa que se situa a fábrica (Cabo Ruivo) onde está a ser produzida a enzima. Atualmente é sócio-gerente da Fytozimus que conta com outros quatro sócios, todos com uma participação idêntica no capital da empresa.

“O mercado mundial do queijo tem grande potencial e achei que era uma aposta com futuro, que conta com pessoas que estão a trabalhar com paixão no projeto. E isso é fundamental”, considera o professor de economia e de marketing.

A descoberta portuguesa suscitou interesse à Enzyme Development Corporation, uma das maiores companhias norte-americanas de produção de enzimas, que investiu na empresa luso-canadiana 500 mil dólares (cerca de €364 mil) e que se tor-

nou parceira da Fytozimus. No total, já foi investido cerca de um milhão de dólares no negócio, desde a fase de investigação até à instalação da fábrica na capital portuguesa.

Os norte-americanos ficaram com o exclusivo da distribuição da enzima do cardo para os mercados dos Estados Unidos, Canadá e México. A certificação como produto *kosher* (que obedecem à lei judaica) e pelo sistema de qualidade *halal* (que está de acordo com as leis islâmicas) abriram as portas a outros mercados, como Israel. O contacto neste país chegou através da internet, já que foi uma empresa israelita que contactou a Fytozimus depois de ter consultado o seu *site*.

Aposta no leite de camelo

Entretanto, já compraram “centenas de litros da nossa en-

zima”, revela Aurélio Fernandes. A fábrica tem capacidade para produzir entre 250 a 1000 litros de enzima e um litro deste produto (que custa entre €28 e €30) coagula cerca de 3 mil litros de leite de vaca, ovelha, cabra, búfala e até de camelo. “Os resultados têm sido muito bons e os produtores que já experimentaram estão satisfeitos”, garante o sócio-gerente, acrescentando que as experiências com o leite de camelo “estão a abrir-nos as portas do mundo árabe, nomeadamente os Emirados Árabes Unidos, onde a empresa Camelicious tem vindo a testar a nossa enzima do cardo”. Aurélio Fernandes garante que, atualmente, “é o único produto que permite fazer queijo a partir de leite de camelo”. E enumera as várias van-

tagens da enzima: “E controlada do ponto de vista sanitário, enquanto a planta do cardo pode contaminar o leite com fungos e bactérias; permite coagular diversos tipos de leite (mesmo em pó, que é o mais problemático) independentemente do teor de gordura; e possibilita obter texturas e aromas novos”.

Já têm, há dois anos, a aprovação da EMEA (European Medicines Agency) e esperam obter, no final de março, luz verde também da congénere americana FDA (Food and Drug Administration), que é imprescindível para poderem começar a comercializar nos EUA. “Só o Estado da Califórnia tem mais população que o Canadá”, frisa o gestor. A fábrica em Portugal está preparada para crescer e responder às encomendas. Projeções do negócio? Aurélio Fernandes diz que a empresa está “a caminhar com passos pequenos e seguros”, mas ambiciona faturar “alguns milhões de euros, nos próximos cinco anos”.

“Temos um produto 100% natural, sem OGM (organismos geneticamente modificados) e há um enorme mercado interessado em alternativas com estas características”, aponta.

Há produtores portugueses (nomeadamente na Covilhã) e espanhóis que já estão a experimentar a enzima da Fytozimus e Aurélio Fernandes conta que as encomendas aumentem em 2015, já que os produtores de queijo têm, este ano, as reservas de flor de cardo e “ainda vão ter que as gastar”.

ANA SOFIA SANTOS
assantos@expresso.imprensa.pt



Data: 01.03.2014

Título: Uma forma diferente de fazer queijo

Pub: **Expresso** **ECONOMIA**


clipping
consultores

Tipo: Jornal Nacional Semanal

Secção: Economia

Pág: 17

**Produto já foi aprovado
pelo regulador europeu
e aguarda luz verde da
norte-americana FDA**

MERCADO DO QUEIJO

2020 4

Neste ano, segundo a Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Económico, a produção mundial de queijo vai superar 23,4 milhões de toneladas (mais 2 milhões face ao valor atual). Nessa altura, a procura deve exceder a oferta.

mil dólares deverá ser o preço por tonelada de queijo em 2020, mais 400 dólares do que o valor a que se comercializa atualmente este produto. Estima-se que o mercado mundial de queijo valha mais de 78 mil milhões de dólares e está a crescer a um ritmo de 2% a 3% por ano. Os maiores produtores são os EUA, a Alemanha e a França.

AURÉLIO FERNANDES

É geólogo de profissão e, entretanto, tornou-se consultor em gestão. Há 30 anos que está ligado à gestão executiva de empresas e fábricas. E tem estado envolvido, também, no lançamento de várias empresas biotecnológicas, como a Fytozimus



Área: 564cm² / 44%

Tiragem: 123.400

FOTO

Cores: 4 Cores

ID: 4782135