

“A inovação é o nosso maior triunfo”



simples: as algas são um alimento muito nutritivo e versátil. Muitas algas são compostas por elevados níveis de cálcio, ferro, vitaminas e, no caso das algas-vermelhas, por exemplo, até cerca de 30% de proteína. As potencialidades parecem ilimitadas e, para demonstrar isso mesmo, a empresa lançou ainda marcas próprias, como a Tok de Mar (produtos alimentares) e a SeaOriginals (produtos de bem-estar).

A técnica de cultivo usada – aquacultura multitrófica integrada – é a principal inovação. Este sistema – único no país e um dos poucos na Europa – imita em terra o ecossistema natural das algas nas zonas costeiras, privilegiando a produtividade comercial e a qualidade do produto. “Trata-se de agronomia do mar especializada”, resume Helena Abreu.

Responsável por uma propriedade de 14 hectares, conseguida graças ao apoio de um particular com uma longa história na aquacultura na Ria de Aveiro, a empresa está hoje empenhada em aumentar a produção e responder às volumosas encomendas. A indústria 4.0 e a mecanização são também prioridades para otimizar processos de cultivo, reduzir custos operacionais e aumentar a rentabilidade.

Não obstante, o maior objetivo da ALGApplus é continuar a apostar em inovação, qualidade e sustentabilidade. Afinal, são esses valores que todos os dias aumentam as potencialidades das algas e garantem uma nova vida à Ria de Aveiro.



É possível desenvolver um negócio de aquacultura de algas marinhas em Portugal? AALGApplus, criada em 2012, é a resposta a esta pergunta simples e resulta de um longo percurso académico dos biólogos, Helena Abreu e Rui Pereira, pioneiros na investigação e desenvolvimento de macroalgas marinhas.

Percebendo o rápido crescimento deste setor na Europa, os investigadores apostaram o seu conhecimento numa empresa de cultivo sustentável de algas, com grande capacidade de produção e elevado controlo de qualidade e segurança. Focando-se na produção e apoio técnico especializado, esta empresa de Ílhavo é um fornecedor contínuo de algas frescas, desidratadas e moídas. Além disso, é hoje conhecida além-fronteiras pela introdução de algas, não apenas na alimentação, mas também no setor da cosmética, aditivos para rações e novos mercados emergentes como o dos bioplásticos, entre outros. “A inovação é o nosso maior triunfo”, conclui Helena Abreu, co-fundadora e sócia-gerente da ALGApplus.

A crescente procura e importância deste produto, refere a bióloga, tem uma explicação



Pioneira em Portugal no cultivo sustentável de macroalgas marinhas e na sua aplicação em vários setores, a ambição da ALGApplus é maior do que apenas integrar algas na alimentação. Desde a cosmética à saúde, esta empresa sediada em Ílhavo prova todos os dias como esta é uma matéria-prima versátil e de valor acrescentado.

