

Politécnico de Leiria cria Pão do Mar

TERESA SILVEIRA
teresasilveira@vidaeconomica.pt



O Instituto Politécnico de Leiria apresentou no último mês ao mercado um novo pão para as refeições dos portugueses, o Pão do Mar, cuja marca já se encontra registada. Um produto desenvolvido no âmbito da execução de um vale I&D, estando a sua comercialização prevista para o primeiro trimestre de 2017, numa primeira fase apenas nas Caldas da Rainha e Peniche.

O novo produto, desenvolvido na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria, em parceria com o grupo Calé, Lda., ainda está “em fase final de testes laboratoriais”. No entanto, garantem os responsáveis por esta inovação que “este pão destaca-se por, na sua formulação, integrar farinha de bivalves, apresentar baixo teor de gordura, não ter qualquer adição de sal e, adicionalmente, ser uma fonte de ácidos gordos ómega 3”.

Esta parceria da ESTM/IPLeiaira com o grupo Calé teve início com o desenvolvimento, em 2015, do Pão D’Algas, e resulta do objetivo do grupo de investigação Marine and Environmental Sciences Centre - MARE/IPLeiaira de desenvolver novos produtos onde os recursos marinhos desempenham um papel preponderante.

“Acompanhando a tendência e as exigências dos consumidores, estamos em crer que a colaboração entre os investigadores do IPLeiaira e as inúmeras entidades privadas com as quais temos vindo a trabalhar tem proporcionado um contributo inovador e diferenciador com resultados comprovados, e produtos muito bem aceites pelo público”, explica Susana Mendes, coordenadora da equipa de investigação do IPLeiaira responsável pelo Pão do Mar e pelo Pão D’Algas.

“À semelhança do Pão D’Algas, o Pão do Mar mantém todas as características organolépticas que o consumidor, em geral, exige e está habituado. É um produto que dá resposta a um segmento de consumidores com restrições ao nível do sal, sendo que a presença de bivalves confere ao pão características de elevado potencial nutricional (com baixo teor de gorduras)”.

Por outro lado, diz aquela investigadora, é também “uma fonte de ácidos gordos ómega 3”, pelo que “ambos os produtos são alternativas saudáveis ao pão tradicional, com benefícios importantes para a saúde, nomeadamente a nível cardiovascular, bem como para colmatar a carência de iodo patente na alimentação dos portugueses”.