



Investigadores do IPL criam pão com farinha de bivalves

Projecto Pão com farinha de bivalves e sem sal deve começar a ser comercializado no primeiro trimestre do próximo ano

Integra farinha de bivalves, apresenta baixo teor de gordura e não tem qualquer adição de sal. É esta a fórmula do Pão do Mar, um novo produto desenvolvido na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria (IPL), em parceria com o grupo Calé, que deverá começar a ser comercializado no primeiro trimestre do próximo ano.

O Pão do Mar, que já tem marca registada, encontra-se neste momento em fase final de testes laboratoriais e, segundo o IPL, 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”.

“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



Pão com farinha de bivalves pode ser alternativa saudável ao pão tradicional, afirma investigadora

gorduras), sendo ainda uma fonte de ácidos gordos ómega 3”, explica Susana Mendes, coordenadora da equipa de investigação do IPL.

Segundo a investigadora, 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”.

A parceria com o grupo Calé começou em 2015, com o desenvolvimento do Pão D’Algas, e resulta do objectivo do grupo

de investigação Marine and Environmental Sciences Centre 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 IPL 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.

O Pão do Mar estará disponível nas padarias do grupo Calé, presente em Caldas da Rainha e Peniche, no primeiro trimestre do próximo ano. A expansão de ambos os produtos (Pão do Mar e Pão D’Algas) para outros estabelecimentos e espaços comerciais “está actualmente a ser analisada, perspectivando-se que haja novidades durante o próximo ano”, esclarece o IPL.

Produtos já são vendidos em Portugal e no estrangeiro

São vários os exemplos de produtos inovadores relacionados com o recurso Mar, desenvolvidos na ESTM, e no centro de I&D, CETEMARES, fruto da investigação aplicada desenvolvida em parceria com empresas do sector. O sucesso alcançado traduz-se nos produtos que estão a ser produzidos e comercializados com sucesso em Portugal e no estrangeiro, como o gelado artesanal de algas e kefir, pão d’algas, azeite para saladas aromatizado com algas, paté de lapa com medronho, hambúrguer de pescado ou almôndega de cavala. ◀



D.R.

IPL cria pão com farinha de bivalves

Investigadores do Politécnico de Leiria criaram um pão com farinha de bivalves e sem adição de sal **Pág. 3**