



Escola superior cria Pão do Mar

O Pão do Mar, marca registada, é o novo produto desenvolvido na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche (ESTM) em parceria com o grupo Calé. Encontra-se neste momento em fase final de testes laboratoriais e destaca-se por na sua formulação integrar farinha de bivalves, apresentar baixo teor de gordura, não ter qualquer adição de sal e ser uma fonte de ácidos gordos ómega 3.

O desenvolvimento do Pão do Mar decorre da execução de um vale I&D, estando a sua comercialização prevista para o primeiro trimestre de 2017.

A parceria da ESTM com o grupo Calé teve início em 2015, com a criação do Pão D'algas, e resulta do objetivo do grupo de investigação Marine and Environmental Sciences Centre – MARE, do Politécnico de Leiria, 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 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 Politécnico de Leiria responsável pelos produtos Pão do Mar e 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), sendo ainda uma fonte de ácidos gordos ómega 3», esclarece 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», adianta.

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 para outros estabelecimentos e espaços comerciais está a ser estudada.

Inovação alimentar

São diversos os exemplos de produtos inovadores relacionados com os recursos marítimos desenvolvidos na ESTM, e no centro de I&D Cetemares, fruto da investigação aplicada desenvolvida em parceria com empresas do setor: Gelado artesanal de algas e kefir, Pão D'algas Nautilus, azeite para saladas aromatizado com algas, paté de lapa com medronho, hambúrguer de pescado e almôndega de cavala.

O gelado artesanal de algas e kefir foi desenvolvido pelo Grupo de Investigação em Recursos Marinhos (GIRM) do Politécnico de Leiria para a Geladaria Emanha, da Figueira da Foz, e ganhou o 1.º prémio



O Pão do Mar apresenta baixo teor de gordura e não tem adição de sal

no Concurso InovCluster de Produtos Alimentares Inovadores, promovido pela InovCluster – Associação do Cluster Agroindustrial do Centro.

As algas têm um elevado potencial nutricional e funcional, pois permitem a adição de compostos naturais com grande capacidade antioxidante, e têm a presença de ácidos gordos benéficos para a saúde, como o ómega 3. O kefir é uma colónia de microrganismos que, entre outras coisas, consome lactose, é formado por mais de quarenta tipos diferentes de lactobacilos e leveduras, e oferece ao organismo humano muitos benefícios, relacionados por exemplo com a regulação da flora intestinal e melhoramento do trânsito intestinal. A capacidade probiótica do kefir está ainda associada a melhoramentos relacionados com várias doenças.

O Pão d'Algas é um pão sem sal que não é insonso,

desenvolvido pelo GIRM em colaboração com a empresa ALGAplus, para o Grupo Calé. Conquistou o 3.º lugar no I Concurso InovCluster de Produtos Alimentares Inovadores.

«Assume-se como uma alternativa mais saudável ao pão tradicional, por não ter adição de sal. As algas marinhas conferem naturalmente ao pão um teor de sal e um ótimo sabor, que torna desnecessária a adição de sal, sendo por isso um produto nutricionalmente mais saudável, podendo ser um aliado em regimes restritivos deste condimento/mineral», refere o Politécnico de Leiria. Foi desenvolvido com o financiamento do programa QREN/IAPMEI/MaisCentro.

O Nautilus é um gin desenvolvido pelo MARE-IPLeiria, em parceria com a ALGAplus, para a Oficina dos Espíritos. Com tripla destilação, é obtido a partir de produtos naturais e aro-

matizado com algas marinhas.

O azeite para saladas aromatizado com algas (com manjerição, limão e algas; e com gengibre, funcho e algas) foi desenvolvido pelo MARE e premiado com a Medalha Gourmet Bronze pela L'Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles.

Este projeto de I&D deu origem a dois novos produtos de tempero alimentar à base de azeite virgem extra: azeite virgem extra com adição de manjerição, limão e macroalga Undaria pinnatifida, e azeite virgem extra com adição de gengibre, funcho e macroalga Chondrus crispus. As ervas aromáticas encontram-se nas paisagens da região Oeste, sendo que a adição de macroalgas teve como objetivo a maximização das propriedades antioxidantes e nutritivas do azeite. Pelas suas características aromáticas e pelo seu teor em compostos antioxidantes naturais de origem vegetal, os produtos desenvolvidos têm características muito diferenciadoras e inovadoras, quer no mercado nacional ou internacional, e também no canal Horeca.

O paté de lapa com medronho foi desenvolvido pelo MARE. As lapas, especialmente as do género Patella são muito utilizadas na alimentação, sendo um petisco muito apreciado em várias regiões costeiras de Portugal. Este projeto surge do interesse crescente na utilização de antioxidantes naturais de origem vegetal, nomeadamente na produção de produtos reestruturados de origem animal (hambúrguer, salsichas e patés), sendo que existe igualmente uma relação benéfica entre o consumo de frutas e vegetais, ricos em compostos fenólicos e a prevenção de certas doenças. Assim, além das propriedades nutricionais relacionadas com estes dois alimentos, promoveu-se também a valorização

da lapa ao proporcionar uma mais-valia nutricional/funcional e económica com o desenvolvimento de um produto inovador (paté).

O hambúrguer de pescado (salmão, cavala, tintureira, pescada) foi desenvolvido pelo GIRM para a empresa Nigel.

Este produto inovador foi desenvolvido no âmbito de um Vale Inovação (QREN/IAPMEI/MaisCentro), e teve como principal objetivo a criação de hambúrgueres de pescado, desenvolvidos com subprodutos e/ou partes subvalorizadas de pescado e/ou espécies subvalorizadas. Tem vantagens claras em termos nutricionais, em comparação com o tradicional hambúrguer de carne de vaca, já que o pescado é uma excelente fonte de proteínas de alto valor biológico, vitaminas e minerais. Por outro lado, o pescado possui baixa concentração em gorduras saturadas e uma elevada concentração de gorduras polinsaturadas. Estes ácidos gordos insaturados, como o ómega 3, são nutrientes que fazem baixar os níveis de colesterol plasmático, prevenindo o aparecimento de doenças cardiovasculares, podem ajudar a baixar a pressão sanguínea e ainda possuem propriedades anti-inflamatórias.

O GIRM fez o desenvolvimento da formulação de vários hambúrgueres de pescado (como exemplo salmão, cavala, tintureira, pescada, entre outros), validando e caracterizando o produto do ponto de vista sensorial e nutricional. Posteriormente, efetuou-se a otimização do processo de produção dos hambúrgueres à escala industrial.

A almôndega de cavala (de pescada, de pescada e vegetais, e de pescada e especiarias) foi desenvolvido pela docente Patrícia Borges para a empresa Receptuarium.

As almôndegas de cavala serão comercializadas em embalagens de um quilo e estarão disponíveis em três variedades: somente pescado, vegetais e especiarias, sem aditivos. Este novo produto alimentar é mais saudável e pretende ainda contribuir para escoar a captura de cavala, apresentando assim um elevado índice de sustentabilidade ambiental para a região de Peniche. Do ponto de vista nutricional a cavala integra a classificação de peixe azul, rica em ácidos gordos ómega 3, que aumentam o colesterol bom (HDL) e diminuem o mau (LDL). A cavala é um peixe rico em vitamina A, B6, B12, C, D, E, bem como sais minerais – cálcio, ferro, magnésio, fósforo, potássio, sódio e selénio.