

Acontece - O novo pão vem do mar

12/23/2016

0 Comentários



'Pão do mar' é o nome do mais recente produto desenvolvido pela Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria e o grupo Calé. Destaca-se pelo uso de farinha de bivalves, como mexilhões ou amêijoas.

O novo pão é uma fonte de ácidos gordos, como ómega 3, tem baixo teor de gordura e não tem sal. Neste momento, encontra-se em testes finais laboratoriais. "Esta é uma alternativa saudável ao pão tradicional, com benefícios importantes para a saúde, nomeadamente a nível cardiovascular", defende Susana Mendes, coordenadora da equipa de investigação do IP Leiria.

O projeto foi produzido em conjunto com a equipa da 'Marine and Environmental Sciences Centre', especialista em desenvolver novos produtos onde os recursos marinhos desempenham um papel crucial. O Politécnico de Leiria não é estranho a inovações. Até agora tem no seu leque de produtos a criação de um 'gelado artesanal de algas e kefir', 'paté de lapa com medro', 'almôndega de cavala', entre outros.

O novo produto vai estar disponível no primeiro trimestre de 2017, em estabelecimentos nas Caldas da Rainha e Peniche. A médio prazo deverá chegar à grande Lisboa.

0 Comentários