

Diário de Notícias

Junte-se ciência e farinha de bivalves, e o pão sabe... a marisco

13 DE DEZEMBRO DE 2016 ÀS 00:35

Filomena Naves

PUB

Investigadores do Instituto Politécnico de Leiria desenvolveram um novo tipo de pão que é mais nutritivo e saudável, com iodo, baixos teores de gordura, e sem adição de sal

Pão saudável, sem adição de sal e com sabor a marisco, que vai bem com queijo, com uma fatia de presunto, com um pouco de compota ou mesmo só por si? Sim, chama-se Pão do Mar, foi desenvolvido por um grupo de investigadores do Marine and Environmental Sciences Centre do Instituto Politécnico de Leiria (MARE/IP Leiria), em colaboração com uma panificadora de Peniche, a Calé, e deverá chegar ao mercado no primeiro trimestre do próximo ano.

A receita, como não podia deixar de ser, é secreta, mas um dos ingredientes-chave, pode adiantar-se desde já, é... farinha de bivalves. O sabor, garante a coordenadora do projeto, Susana Mendes, "é peculiar e muito bom".

Mas como nasceu, afinal, a ideia de fazer pão com um sabor marinho? Susana Mendes, que é doutorada em estatística aplicada e professora há 13 anos na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria (ESTM/IPLeiria), conta que "o projeto já vem de trás". Na prática, explica, a ideia nasceu do seu "acompanhamento dos alunos e dos seus projetos finais nos diferentes cursos da escola, como as licenciaturas de biologia marinha e biotecnologia, de tecnologia e segurança alimentar ou de biotecnologia", aos quais dá aulas de matemática.

A ideia de inventar um pão com sabor a mar acabou assim por surgir-lhe de forma natural, e a tradição de investigação nestas áreas no Instituto Politécnico de Leiria tornou-se o contexto certo para avançar. "O MARE, e antes dele o grupo de investigação em recursos marinhos, desenvolve há já vários anos investigação nestas áreas de valorização dos recursos marinhos para a criação de novos produtos alimentares", sublinha.

Dessas atividades já nasceram, aliás, vários produtos novos, alguns deles premiados, como um gelado de algas e kefir, que os investigadores do IP Leiria garantem ter grande valor nutricional e potenciais benefícios para a saúde, por causa dos seus compostos naturais antioxidantes e dos lactobacilos e das leveduras que contém e que ajudam a regular a flora intestinal. Outros exemplos são as almôndegas de cavala, ou o pâté de lapa com medronho...

Farinhas de trigo e de bivalves

Voltando ao pão, a "escolha deste produto para incorporar novos sabores e benefícios nutricionais tem que ver com a sua grande popularidade na alimentação dos portugueses", explica a coordenadora do projeto. O sucesso da iniciativa que Susana Mendes coordenou antes deste, e que resultou na criação de um pão de algas, mostra que esta é uma boa aposta. "O Pão d'Algas [como se designa] correu muito bem", garante a professora e investigadora do Instituto Politécnico de Leiria.

Financiado por verbas atribuídas pelo IAPMEI, através dos chamados vales de inovação, que se destinam a apoio a inovação para PME (neste caso, a panificadora de Peniche, que é a parceira no projeto), o

desenvolvimento do Pão d'Algas decorreu durante um ano, em 2014 e 2015, com a mesma empresa de Peniche como parceira. Hoje aquela panificadora tem o produto no mercado, e vende sobretudo na região, mas a tendência é para expandir a sua distribuição.

"Tal como o Pão do Mar, esse é um pão sem adição de sal, que tem apenas o sal dos próprios ingredientes naturais com que é feito", afirma Susana Mendes. E, à semelhança daquele primeiro produto, sublinha ainda, o Pão do Mar também "dá resposta aos consumidores com restrições ao nível do sal". Mas os benefícios para saúde não acabam aí.

A par do seu sabor particular - que "é muito bom", como frisa a investigadora - a incorporação de bivalves confere ao pão "características de elevado potencial nutricional, com baixo teor de gorduras, sendo ainda uma fonte de ácidos gordos ómega 3", garante Susana Mendes. Por isso, os dois novos tipos de pão criados nos laboratórios no Politécnico de Leiria são, na visão da investigadora, "alternativas saudáveis ao pão tradicional, com benefícios importantes para a saúde, nomeadamente a nível cardiovascular", mas também para "colmatar a carência de iodo que em geral existe na alimentação dos portugueses", conclui.

Para mais detalhes consulte:

<http://www.dn.pt/sociedade/interior/junte-se-ciencia-e-farinha-de-bivalves-e-o-pao-sabe-a-marisco-5548387.html>

Global Notícias - Media Group S.A.

Copyright © - Todos os direitos reservados