

CIÊNCIA E CULTURA

IPL testa pão do mar

Novo produto pode estar no mercado em 2017



Está em fase final de testes laboratoriais o pão do mar, um novo produto desenvolvido pela [Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria \(ESTM/IPLeiria\)](#), em parceria com o grupo Calé Lda. De acordo com o IPL, o desenvolvimento deste produto “decorre da execução de um vale I&D, estando a sua comercialização prevista para o primeiro trimestre de 2017”.

Segundo informação prestada pelo IPL, o pão do mar destaca-se por “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”.

Como refere Susana Mendes, coordenadora da equipa de investigação do IPLeiria responsável pelo produto, o pão do mar “mantém todas as características organoléticas 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”.

O pão do mar estará disponível nas padarias do grupo Calé, Lda. (presente em Caldas da Rainha e Peniche), no primeiro trimestre de 2017. A expansão, quer deste produto, quer do Pão d’Algas, outro resultado da investigação da ESTM/IPLeiria, para outros estabelecimentos e espaços comerciais está a ser analisada, havendo a perspectiva de que “haja novidades durante o próximo ano”, refere o IPL.

Além do Pão d’Algas e do recente pão do mar, a ESTM/IPLeiria tem estado envolvida em vários produtos inovadores relacionados com o recurso Mar, como o gelado artesanal de algas e kefir, o azeite para saladas aromatizado com algas, o paté de lapa com medronho, a hambúrguer de pescado ou a almôndega de cavala. Em boa parte, a pesquisa tem também a intervenção do centro de I&D Cetemares e de empresas do sector, na qualidade de parceiras.