



O Instituto Politécnico de Leiria (IPL) apresenta um novo pão para as refeições dos portugueses, o Pão do Mar. O novo produto, desenvolvido na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria (ESTM/IPLeiria) em parceria com o grupo Calé, Lda., encontra-se em fase final de testes laboratoriais.

por Ana Isabel Mendes

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 deste ano.



A parceria da ESTM/IPLeiria com o grupo Calé teve o seu início com o desenvolvimento, em 2015, do Pão D'algas, e resulta do objetivo do grupo de investigação **Marine and Environmental Sciences Centre** – MARE/IPLeiria de desenvolver novos produtos

desempenham um papel preponderante.

“Acompanhando a tendência e as exigências dos consumidores, estamos em crer que a colaboração entre os investigadores do IPLeiria 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 IPLeiria responsável pelos produtos Pão do Mar e Pão D’algas.

“À semelhança do Pão D’algas, o Pão do Mar mantém todas as características organoléticas que



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. Frisa que os dois 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”.