

Pão do Mar e Pão de Algas Vão Expandir-se



A Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria desenvolveu pão de recursos marinhos

QUATRO ANOS APÓS A ESCOLA SUPERIOR DE TURISMO E TECNOLOGIA DO MAR DO POLITÉCNICO DE LEIRIA, TER CRIADO EM LABORATÓRIO O PÃO D'ALGAS E DEPOIS O PÃO DO MAR, O GRUPO CALÉ, EMPRESA DE PANIFICAÇÃO DE LEIRIA QUE SE INTERESSA PELO DESENVOLVIMENTO DE PÃES INOVADORES E PRODUZ ESTES DOIS PÃES APENAS PARA LEIRIA E PENICHE, ESTÁ EM VIAS DE ESTABELECER ACORDOS DE PARCERIA COM OUTROS PANIFICADORES, PARA EXPANDIR O PÃO D'ALGAS E O PÃO DO MAR, PARA O RESTANTE PAÍS.



Pão d'Algas sem sal é um produto nutricionalmente muito saudável

A parceria do Instituto Politécnico de Leiria com o grupo Calé teve o seu início com o desenvolvimento, em 2015, do Pão d'Algas e resultou do objectivo do grupo de investigação *Marine and Environmental Sciences Centre de Leiria* desenvolver novos produtos, onde os recursos marinhos desempenham um papel preponderante.

Susana Mendes, coordenadora da equipa de investigação do Instituto Politécnico de Leiria e responsável pelos produtos Pão do Mar e Pão d'Algas explicava na altura **“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”.

“E se o pão tivesse... algas?” foi assim apresentado no restaurante Nau dos Corvos, em Peniche, pelo Grupo de Investigação em Recursos Marinhos, unidade de investigação do Instituto Politécnico de Leiria, um projecto pioneiro e inovador, que apresenta uma alternativa saudável ao pão tradicional. Este novo produto contou com o financiamento do programa Mais Centro, e o apoio da Câmara Municipal de Peniche.

O Pão d'Algas que foi desenvolvido pelo GIRM em colaboração com as empresas Calé e ALGA-plus, assumiu-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 óptimo sabor, que torna desnecessária a adição de sal, sendo por isso um produto nutricionalmente mais saudável.

Este projecto envolve a produção sustentável de algas pela empresa ALGA-plus, para serem utilizadas na fabricação do pão. O Pão d'Algas, por não ter sal, é



As algas marinhas conferem ao Pão d'Algas um natural teor de sal e um óptimo sabor



Pão do Mar é um pão saído das conchas com farinha de bivalves e sem sal

The Power of Choice



EVINRUDE®



www.orlandorosa.pt



Pão do Mar é importante para a saúde, nomeadamente a nível cardiovascular

certamente um aliado em regimes restritivos deste condimento/mineral», explica Susana Mendes, coordenadora do projecto **“o Pão d’Algas surgiu da vontade de descobrir novas utilizações para as algas marinhas, e de potenciar com sucesso a capacidade das algas para o setor alimentar”**

Pouco tempo após ser apresentado, o Pão D’Algas conquistou o 3.º lugar no I Concurso InovCluster de Produtos Alimentares Inovadores, promovido pela InovCluster – Associação do Cluster Agroindustrial do Centro.

Pão do Mar: Um pão saído da concha!, foi assim apresentado devido ao Instituto Politécnico de Leiria ter



O Pão d’Algas é uma alternativa mais saudável ao pão tradicional por não ter adição de sal



Pão do Mar tem baixo teor de gorduras e é uma fonte de ácidos gordos ómega 3

criado um pão com farinha de bivalves e sem sal. Destaca-se por na sua formulação 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. O desenvolvimento do Pão do Mar decorreu da execução de um vale I&D.

“À semelhança do Pão d’Algas, 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” esclarece ainda a investigadora

Susana Mendes. **“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”, concretiza a coordenadora da equipa de investigação.



Confeitaria do Grupo Calé em Peniche que fabrica os pães inovadores