

Politécnico de Leiria na linha da frente da inovação alimentar



Investigação de recursos marinhos produz produtos alimentares

SÃO INÚMEROS OS EXEMPLOS DE PRODUTOS INOVADORES RELACIONADOS COM O RECURSO MAR, DESENVOLVIDOS NA ESCOLA SUPERIOR DE TURISMO E TECNOLOGIA DO MAR DO POLITÉCNICO DE LEIRIA (ESTM/IPLEIRIA), E NO CENTRO DE I&D, CETEMARES, FRUTO DA INVESTIGAÇÃO APLICADA DESENVOLVIDA EM PARCERIA COM EMPRESAS DO SECTOR.



sucesso alcançado é visível e traduz-se nos

produtos que estão a ser produzidos e comercializados com sucesso em Portu-

gal e no estrangeiro.

- *Gelado artesanal de algas e kefir*

- *Pão d'Algas*

- *Gin Nautilus*

~ *Azeite para saladas aromatizado com algas*

- *Paté de lapa com medronho*

- *Hambúrguer de peixe*

- *Almôndega de cavala*



Gelado artesanal de algas e kefir

**GELADO
ARTESANAL
DE ALGAS E KEFIR.
O GELADO QUE FAZ
BEM!**

- Produto desenvolvido por:
Grupo de Investigação em Recursos Marinhos (GIRM-IPLeiria), para a Geladaria Emanha

- 1.º prémio no Concurso InovCluster de Produtos Alimentares Inovadores, promovido

pela InovCluster – Associação do Cluster Agroindustrial do Centro

Um gelado único, inovador e saudável à base de kefir e algas marinhas, adequado inclusivamente para intolerantes à lactose, desenvolvido pelo GIRM-IPLeia para a Geladaria Emanha (Figueira da Foz). Trata-se de um projecto de investigação desenvolvido no âmbito de financiamento promovido pelo QREN/IAPMEI/MaisCentro (Vale Inovação). As algas têm um elevado potencial nutricional e funcional, pois permitem a adição de compostos naturais com grande capacidade antioxidante e têm a presença de ácidos gordos benéficos para a saúde, como o ómega 3. O kefir é uma colónia de microrganismos que, entre outras coisas, consome lactose, é formado por mais de quarenta tipos diferentes de lactobacilos e leveduras, e oferece ao organismo humano muitos benefícios, relacionados por exemplo com a regulação da flora intestinal e melhoramento do trânsito intestinal. A capacidade probiótica do Kefir está ainda associada a melhoramentos relacionados com várias doenças.



Gelado de algas e Kefir traz benefícios com a regulação da flora intestinal



Pão d'Algas uma alternativa mais saudável ao pão tradicional

PÃO D'ALGAS O PÃO SEM SAL QUE NÃO É INSONSO

- Produto desenvolvido por: **Grupo de Investigação em Recursos Marinhos (GIRM-IPLeia), em colaboração com a empresa ALGApus, para o Grupo Calé**

- 3.º lugar no I Concurso InovCluster de Produtos Alimentares Inovadores, promovido pela InovCluster – Associação do Cluster Agroindustrial do Centro.

O Pão d'Algas (marca registada) assume-se como uma alternativa mais saudável ao pão tradicional, por



Pão d'Algas um aliado em regimes restritivos do sal



Gin Nautilus um gin de tripla destilação

Nautilus – o “gin do mar”, trata-se de um gin de tripla destilação obtido a partir de produtos naturais, e aromatizado com algas marinhas.

AZEITE PARA SALADAS AROMATIZADO COM ALGAS

com manjeriço, limão e algas; e com gengibre, funcho e algas.

- Produto desenvolvido por: **Marine and Environmental Sciences Centre (MARE-IPLeia)** em parceria com **Nono Sentido**

- Premiado com a Medalha Gourmet Bronze pela L'Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles (AVPA)

Este projeto de I&D deu origem a dois novos produtos de tempero alimentar à base de azeite virgem extra:

azeite virgem extra com adição de manjeriço, limão e macroalga Undaria pinnatifida, e azeite virgem extra com adição de gengibre, funcho e macroalga Chondrus crispus.

As ervas aromáticas encontram-se nas paisagens da região Oeste, sendo que a adição de macroalgas teve como objetivo a maximização das propriedades antioxidantes e nutritivas do azeite. Pelas suas características aromáticas e pelo seu teor em compostos antioxidantes naturais de

não ter adição de sal. As algas marinhas conferem naturalmente ao pão, um teor de sal e um ótimo sabor, que torna desnecessária a adi-

ção de sal, sendo por isso um produto nutricionalmente mais saudável, podendo ser um aliado em regimes restritivos deste condimen-

to/mineral. Foi desenvolvido com o financiamento do programa QREN/IAPMEI/Mais-Centro.

NAUTILUS UM GIN DISTINTO E SOBERBO, QUE PROMETE SURPREENDER PELA ORIGINALIDADE

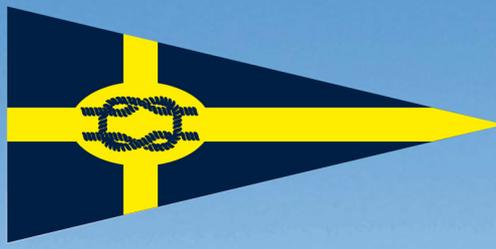
- Produto desenvolvido por: **Marine and Environmental Sciences Centre (MARE-IPLeia)**, em parceria com a **ALGApplus**, para a **Oficina dos Espíritos**



Azeite com o máximo das propriedades antioxidantes e nutritivas do azeite



Gin Nautilus aromatizado com algas marinhas



Marina de Lagos



462 postos de amarração para embarcações até 30 metros.
Estrategicamente situada na rota Norte-Sul, junto ao centro histórico.
Campos de golfe e praias.

Suite Hotel Marina Club ★★★★★

Spa, Piscinas, Restaurante Way Point e Parque Aventura (Infantil)

Internet wireless gratuita, comércio, passeios turísticos,
conforto e **segurança, prevenção do ambiente**, acolhimento
personalizado.

Galardoada com:

Euromarina Anchor Award

Bandeira Azul da Europa

Cinco âncoras de ouro do Gold Anchor Award

5 estrelas do International Marine Certification Institute



Informações | Reservas

T. +351 282 770 210 • F. +351 282 770 219

marina@marina.pt

www.marinadelagos.pt



Azeite virgem extra com adição de manjeriço, limão e macroalga



Paté de Lapas com medronho, antioxidante e rico em compostos fenólicos



Hambúrguer de pescado com salmão, cavala, tintureira e pescada

origem vegetal, os produtos desenvolvidos têm características muito diferenciadoras e inovadoras, quer no mercado nacional ou internacional, e também no canal Horeca.

PATÉ DE LAPA COM MEDRONHO

- Produto desenvolvido por: **Marine and Environmental Sciences Centre (MARE-IPL***Leiria*)

As lapas, especialmente as do género *Patella* são muito utilizadas na alimentação, sendo um petisco muito apreciado em várias regiões costeiras de Portugal. Este projecto surge do interesse crescente na utilização de antioxidantes naturais de origem vegetal, nomeadamente na produção de produtos reestruturados de origem animal (hambúrguer, salsichas e patés), sendo que existe igualmente uma relação benéfica entre o consumo de frutas e vegetais, ricos em compostos fenólicos e a prevenção de certas doenças. Assim, além das propriedades nutricionais relacionadas com estes dois alimentos, promoveu-se também a valorização da lapa ao proporcionar uma mais-valia nutricional/funcional e económica com o desenvolvimento de um produto inovador (paté).

HAMBÚRGUER DE PESCADO

salmão, cavala, tintureira, pescada

- Produto desenvolvido por: **Grupo de Investigação em Recursos Marinhos (GIRM-IPL***Leiria*), para a empresa **Nigel**

Este produto inovador foi desenvolvido no âmbito de um Vale Inovação (QREN/IAPMEI/MaisCentro), e teve como principal objectivo a criação de hambúrgueres de pescado, desenvolvidos com subprodutos e/ou partes subvalorizadas de pes-

cado e/ou espécies subvalorizadas. Tem vantagens claras em termos nutricionais, em comparação com o tradicional hambúrguer de carne de vaca, já que o pescado é uma excelente fonte de proteínas de alto valor biológico, vitaminas e minerais. Por outro lado, o pescado possui baixa concentração em gorduras saturadas e uma elevada concentração de gorduras polinsaturadas. Estes ácidos gordos insaturados, como o ómega 3, são nutrientes que fazem baixar os níveis de colesterol plasmático, prevenindo o aparecimento de doenças cardiovasculares, podem ajudar a baixar a pressão sanguínea e ainda possuem propriedades anti-inflamatórias. O GIRM-IPLeiria fez o desenvolvimento da formulação de vários hambúrgueres de pescado (ex.: salmão, cavala, tintureira, pescada, entre outros), validando e caracterizando o produto do ponto de vista sensorial e nutricional. Posteriormente, efectuou-se a optimização do processo de produção dos hambúrgueres à escala industrial.

ALMÔNDEGA DE CAVALA

de pescada, de pescada e vegetais, e de pescada e especiarias

- Produto desenvolvido por: **docente Patrícia Borges, para a empresa Receiturium**

As almôndegas de cavala serão comercializadas em



Hambúrguer de pescado é uma excelente fonte de proteínas de alto valor biológico, vitaminas e minerais

embalagens de 1 kg e estarão disponíveis em três variedades: somente pescado, vegetais e especiarias, sem aditivos. Este novo produto alimentar é mais saudável e pretende ainda contribuir para escoar a captura de

cavala, apresentando assim um elevado índice de sustentabilidade ambiental para a região de Peniche. Do ponto de vista nutricional a cavala integra a classificação de peixe azul, rica em ácidos gordos ómega 3,

que aumentam o colesterol bom (HDL) e diminuem o mau (LDL). A cavala é um peixe rico em vitamina A, B6, B12, C, D, E, bem como sais minerais – cálcio, ferro, magnésio, fósforo, potássio, sódio e selénio.



Almôndegas de cavala que integra a classificação de peixe azul, rica em ácidos gordos ómega 3



KARNIC



www.orlandorosa.pt



REGAL
Luxury Performance Boats