



2 / 2

[mostrar legenda](#)

O “pão saudável” português sabe a amêijoas e mexilhões

Por Inês Chaíça 14.12.2016

0 1 0

Criado com farinha de bivalves pelo Instituto Politécnico de Leiria, o Pão do Mar não tem sal, mas é rico em iodo e em ácidos gordos.

O Instituto Politécnico de Leiria desenvolveu um novo tipo de pão feito à base de farinha de bivalves. Por não ter sal e ter um baixo teor de gordura, é apresentado como uma alternativa saudável ao pão tradicional. O Pão do Mar, como foi baptizado, foi desenvolvido em parceria com uma panificadora de Peniche e encontra-se, neste momento, na fase final de testes de laboratório. O início da sua comercialização está marcado para o primeiro trimestre de 2017.

O objectivo deste projecto do Marine and Environmental Sciences Centre – MARE do Instituto Politécnico de Leiria é “desenvolver novos produtos no âmbito dos recursos marinhos e do seu aproveitamento dentro dos produtos que consumimos com alguma frequência”, explica Susana Mendes, coordenadora do projecto.

Para criar a farinha que está na base deste Pão do Mar, os bivalves – neste caso, as amêijoas e os mexilhões – são desidratados e depois moídos.

“Não sei ao certo quantos bivalves são precisos para fazer um quilograma de farinha, mas são muitos, porque as amêijoas e os mexilhões são muito pequenos”, diz Luís Calé, do grupo Calé, responsável pelo fabrico e comercialização do novo produto.

No entanto, a sustentabilidade deste processo está assegurada porque os bivalves são criados em aquacultura – “sempre tivemos essa preocupação”, assegura Susana Mendes, do MARE/IPLeiria.

“Há um excesso de bivalves em aquacultura, e esta pode ser uma forma de os escoar”, acrescenta a coordenadora. “Nós, portugueses, não somos grandes consumidores de bivalves.”

Mas somos grandes consumidores de pão – e esta pode ser uma alternativa mais saudável ao pão de trigo ou de centeio. “Só tem o sal que naturalmente existe em todos os ingredientes que o compõem, não tem sal adicionado”, esclarece Susana Mendes. “E tem o benefício do iodo, dos ácidos gordos e da proteína dos bivalves.”

Não é um pão de consumo em massa, até pelo contrário: “Está virado para um nicho de mercado, como os cardíacos ou as pessoas que não podem comer sal”, explica Luís Calé. Será mais interessante para a restauração. “É um pão que funciona muito bem nessa área pois serve para fazer tostas, hambúrgueres, *croutons* para a sopa, para servir com paté, etc.”, considera o responsável.

O preço do Pão do Mar nunca será inferior a 6 euros por quilograma, diz Luís Calé, devido ao preço elevado da matéria-prima.

Mas e o sabor? Por uma questão de diferenciação de mercado, tem “o sabor característico do que vem do mar”, diz Susana Mendes.

Esta não é a estreia deste grupo de investigação na área dos bens alimentares. O gelado de algas e kefir, as almôndegas e o hambúrguer de cavala, o paté de lapa com medronho e o Pão D’Algas também vieram directamente de Peniche.

“Todos têm tido uma boa aceitação junto do consumidor”, considera a coordenadora do projecto, ainda que a sua venda esteja concentrada na zona centro do país, em Peniche, nas Caldas da Rainha e na Figueira da Foz.

Numa primeira fase, o Pão do Mar será comercializado apenas nas padarias e pastelarias do grupo Calé (Peniche e Caldas da Rainha). Numa segunda fase, prevê-se que chegue também à Grande Lisboa.