

# O "PÃO DO MAR" DO POLITÉCNICO DE LEIRIA

Por **Tiago Belim** - 12/12/2016



Em 2017, o Instituto Politécnico de Leiria vai lançar o seu "Pão do Mar", feito a partir de farinha de bivalves.

Primeiro foram os produtos feitos com algas – o pão e o azeite aromatizado – e o patê de lapa. Agora é a vez da farinha de bivalves dar origem ao Pão do Mar, um pão sem sal desenvolvido na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (que pertence ao Instituto Politécnico de Leiria).

Este pão será comercializado no primeiro trimestre de 2017, nas padarias do grupo Calé (nas Caldas da Rainha e em Peniche) e destaca-se pela composição com farinha de bivalves, ser uma boa fonte de Ómega 3, ter baixo teor de gordura e não ter sal.

De acordo com Susana Mendes, coordenadora da equipa de investigação do Instituto Politécnico de Leiria, **"o Pão do Mar mantém, à semelhança do Pão D'algas, todas as características organoléticas que os consumidores exigem. 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 que existe na alimentação dos portugueses"**.

[Foto: Instituto Politécnico de Leiria]

SIGA-NOS NO INSTAGRAM

**@MAIS\_SUPERIOR**