

# POLITÉCNICO DE LEIRIA CRIA PÃO COM FARINHA DE BIVALVES E SEM SAL



**15 DEZEMBRO 2016**

O Politécnico de Leiria apresenta um novo pão para as refeições dos portugueses, o Pão do Mar.

Desenvolvido na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria (ESTM/IPLeiria), em parceria com o grupo Calé, o produto encontra-se em fase final de testes

laboratoriais. 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 decorre da execução de um vale I&D, estando a sua comercialização prevista para o primeiro trimestre de 2017.

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 onde os recursos marinhos desempenham um papel preponderante.

O Pão do Mar estará disponível nas padarias do grupo Calé, presente em Caldas da Rainha e Peniche, no

primeiro trimestre do próximo ano. A expansão quer do Pão do Mar, quer do Pão D'Algas, para outros estabelecimentos e espaços comerciais está atualmente a ser analisada, perspetivando-se que haja novidades durante o próximo ano.