



Politécnico de Leiria apresenta o novo Pão do Mar

CarlosCaldeira 2 dias atrás Agricultura, Agro-indústria, Featured, Indústria, Inovação, Mar
Deixe um comentário 52 Visualizações

O Politécnico de Leiria criou um novo pão para as refeições dos portugueses, o Pão do Mar (marca registada). O novo produto, desenvolvido na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria (ESTM/IPLeiria) em parceria com o **Grupo Calé**, encontra-se neste momento em fase final de testes laboratoriais.

O pão 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 objectivo do grupo de investigação Marine and Environmental Sciences Centre – MARE/IPLeiria de desenvolver novos produtos onde os recursos marinhos desempenham um papel preponderante.

“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”, explica Susana Mendes, coordenadora da equipa de investigação do IPLeiria responsável pelos produtos Pão do Mar e Pão d'Algas.

“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. “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”, acrescenta.

Nas padarias até março de 2017

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 actualmente a ser analisada, perspectivando-se que haja novidades durante o próximo ano.

Politécnico de Leiria na inovação alimentar

São já 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. O sucesso alcançado é visível e traduz-se nos produtos que estão a ser produzidos e comercializados com sucesso em Portugal e no estrangeiro tais como o gelado artesanal de algas e kefir, Pão d'Algas, gin Nautilus, azeite para saladas aromatizado com algas, paté de lapa com medronho, hambúrguer de pescado e almôndega de cavala.

Gelado de algas e kefir

O gelado artesanal de algas e kefir é um produto desenvolvido pelo Grupo de Investigação em Recursos Marinhos (GIRM-IPLeiria), para a Geladaria Emanha. Ganhou o 1.º prémio no Concurso InovCluster de Produtos Alimentares Inovadores, promovido pela InovCluster – Associação do Cluster Agroindustrial do Centro.

Trata-se de um gelado “único, inovador e saudável” à base de kefir e algas marinhas, adequado inclusivamente para intolerantes à lactose, desenvolvido pelo GIRM-IPLeiria para a Geladaria Emanha (Figueira da Foz). Resultou 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.

Pão d'Algas, sem sal mas não insonso

O Pão d'Algas, o pão sem sal que não é insonso, é um produto desenvolvido pelo Grupo de Investigação em Recursos Marinhos (GIRM-IPLeiria), em colaboração com a empresa ALGApplus, para o Grupo Calé. ganhou o 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 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, podendo ser um aliado em regimes restritivos deste condimento/mineral. Foi desenvolvido com o financiamento do programa QREN/IAPMEI/MaisCentro.

Gin Nautilus

O Nautilus é um “gin distinto e soberbo, que promete surpreender pela originalidade”, diz fonte do Politécnico. Trata-se de um produto desenvolvido pelo Marine and Environmental Sciences Centre (MARE-IPLeia), em parceria com a ALGApus, para a Oficina dos Espíritos. O 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 aromatizado com algas

O azeite para saladas aromatizado com algas (com manjeriço, limão e algas; e com gengibre, funcho e algas) é outro dos produtos desenvolvidos naquela instituição. É um produto desenvolvido pelo MARE-IPLeia e foi premiado com a Medalha Gourmet Bronze pela L'Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles (AVPA).

Este projecto 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 objectivo a maximização das propriedades antioxidantes e nutritivas do azeite. Pelas suas características aromáticas e pelo seu teor em compostos antioxidantes naturais de 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

O Paté de lapa com medronho é mais um dos produtos desenvolvidos pelo MARE-IPLeia. 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

O hambúrguer de pescado (salmão, cavala, tintureira, pescada) foi desenvolvido pelo Grupo de Investigação em Recursos Marinhos (GIRM-IPLeia), 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 sub-produtos e/ou partes subvalorizadas de pescado e/ou espécies subvalorizadas.

Tem vantagens 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

As almôndegas de cavala (de pescada, de pescada e vegetais, e de pescada e especiarias), foram desenvolvidas pela docente Patrícia Borges, para a empresa Receituarium. As almôndegas de cavala serão comercializadas em 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.