

Politécnico de Leiria cria pão com farinha de bivalves e sem sal

12 dezembro 2016, segunda-feira **Indústria alimentar** **Cerealicultura** **Investigação & Desenvolvimento**

O Politécnico de Leiria apresenta 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, Lda., encontra-se neste momento 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.

«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», concretiza.

O PÃO DO MAR estará disponível nas padarias do grupo Calé, Lda. (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.