



PÃO DO MAR: Um pão saído da concha!

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/IPLeia) 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 trabalho de I&D, estando a sua comercialização prevista para o primeiro trimestre de 2017.

A parceria da ESTM/IPLeia 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/IPLeia 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 IPLeia 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 IPLeia responsável pelos produtos PÃO DO MAR e PÃO D'ALGAS.

«À semelhança do PÃO D'ALGAS, o PÃO DO MAR mantém todas as características organolépticas 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.

Politécnico de Leiria na linha da frente da inovação alimentar Produtos pioneiros e... saborosos!

São 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 setor.

O sucesso alcançado é visível e traduz-se nos produtos que estão a ser produzidos e comercializados com sucesso em Portugal e no estrangeiro.

Gelado artesanal de algas e kefir

PÃO D'ALGAS

Nautilus

- Azeite para saladas aromatizado com algas

- Paté de lapa com medronho

- Hambúrguer de pescado

- Almôndega de cavala

Gelado artesanal de algas e kefir – o gelado que faz bem!

- Produto desenvolvido por: Grupo de Investigação em Recursos Marinhos (GIRM-IPLeiria), para a

Geladaria Emanha

- 1.º prémio no Concurso InovCluster de Produtos Alimentares Inovadores, promovido pela InovCluster – Associação do Cluster Agroindustrial do Centro.

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).

Trata-se de um projeto 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 – o pão sem sal que não é insosso!

- Produto desenvolvido por: Grupo de Investigação em Recursos Marinhos (GIRM-IPLeiria), em

colaboração com a empresa ALGAplus, para o Grupo Calé

- 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 ótimo 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.

Nautilus – um gin distinto e soberbo, que promete surpreender pela originalidade

□ Produto desenvolvido por: Marine and Environmental Sciences Centre (MARE-IPLeiria), em parceria com a ALGApplus, para a Oficina dos Espíritos 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 para saladas aromatizado com algas (com manjeriço, limão e algas; e com gengibre, funcho e algas)

□ Produto desenvolvido por: Marine and Environmental Sciences Centre (MARE-IPLeiria)

□ Premiada com a Medalha Gourmet Bronze pela L'Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles (AVPA)

Este projeto 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 objetivo 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

□ Produto desenvolvido por: Marine and Environmental Sciences Centre (MARE-IPLeiria)

As lapas, especialmente as do género *Patella* são muito utilizadas na alimentação, sendo um petisco muito apreciado em várias regiões costeiras de Portugal. Este projeto 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 (salmão, cavala, tintureira, pescada)

☐ Produto desenvolvido por: 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 objetivo a criação de hambúrgueres de pescado, desenvolvidos com subprodutos e/ou partes subvalorizadas de pescado e/ou espécies subvalorizadas. Tem vantagens claras 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-IPLeia 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, efetuou-se a otimização do processo de produção dos hambúrgueres à escala industrial.

Almôndega de cavala (de pescada, de pescada e vegetais, e de pescada e especiarias)

☐ Produto desenvolvido por: docente Patrícia Borges, para a empresa Receitarium

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