



Vem aí o Pão do Mar

31 DEZEMBRO 2016

O produto é feito com farinha de bivalves. Como vantagens tem um baixo teor de gordura, não tem adição de sal e é uma fonte de ácidos gordos ómega 3.

PUB

TSF

O Pão do mar foi desenvolvido na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria.

A criação deste produto visa responder sobretudo aos consumidores que necessitam de uma alimentação com restrições ao nível do sal e com baixo teor de gorduras. A coordenadora da equipa de investigação do Instituto politécnico de Leiria, Susana Mendes, adianta à TSF que esta é uma forma de aproveitar os recursos naturais.

A investigadora acrescenta ainda que o Pão do mar deverá entrar no mercado durante o primeiro semestre de 2017.

O Pão do Mar é o segundo projeto da equipa do Politécnico de Leira que também desenvolveu o Pão de Algas já no mercado há um ano

Para mais detalhes consulte:

<http://www.tsf.pt/sociedade/interior/-vem-ai-o-pao-do-mar-5580132.html>

Global Notícias - Media Group S.A.
Copyright © - Todos os direitos reservados