

ouvir



ENTRAR

ASSINE JÁ

SAÚDE

Ocorrências

Sociedade

Cultura

Política

Economia

Educação

Regional

Desporto

Opinião

Previsão do tempo

Caldas da Rainha ▾

Hoje



11° C

Sábado



12° C

Domingo



14° C

Get Your Download



## Comece o seu download

00:00

02:16

Peniche

00:00

02:16

# Paté de percebe com amora silvestre valoriza produto das Berlengas



por:  
Redação

📅 17 de Dezembro, 2021

O Politécnico de Leiria, através da unidade de investigação do MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente, em Peniche, criou o paté de percebe com amora silvestre, um produto inovador rico em antioxidantes naturais. O projeto PAS – Paté de Percebe com Amora Silvestre pretende contribuir para a promoção e valorização gastronómica [...]



Projeto permite evitar desperdício dos percebes sem tamanho legal capturados

O projeto PAS – Paté de Percebe com Amora Silvestre pretende contribuir para a promoção e valorização gastronómica (nutricional e sensorial) do percebe, em particular do recurso capturado na Reserva Natural das Berlengas.

# Qualidade ao melhor preço

Visita

Maxcolchon® Portugal

“Apesar de existir uma exploração comercial do percebe para consumo humano, os exemplares que não estão em conformidade legal ao nível do tamanho, e de acordo com os padrões de consumo na restauração, são potencialmente rejeitados e lançados ao mar por parte dos mariscadores da região”, explica Rui Ganhão, docente da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), em Peniche, e um dos investigadores do projeto PAS. “Tendo em conta o conceito de economia circular, em que um subproduto é um recurso para outra atividade económica, pretende-se no final criar uma cadeia de valor que justifique o não desperdício do recurso através da implementação de novos processos ou a criação de novos produtos”, aponta.

O PAS pretende valorizar a totalidade do volume apanhado pelos pescadores certificados do percebe da Reserva Natural das Berlengas e que chega à Lota de Peniche.

Iniciado em março de 2019, o projeto encontra-se na última fase de divulgação de resultados junto da comunidade científica e em diferentes operadores da fileira alimentar. A equipa de investigação é composta pelos professores investigadores Rui Ganhão, Joaquina Pinheiro, Raul Bernardino e Sérgio Leandro, e pelo bolseiro de investigação Hugo Sá.

O projeto obteve o cofinanciamento do Programa Operacional Mar 2020, Portugal 2020 e Fundo Europeu dos Assuntos Marítimos e das Pescas.

# Qualidade ao melhor preço

Visita

Maxcolchon® Portugal

## (0) Comentários

.

## Últimas

### **Campo de jogos municipal equipado com bancadas**

07 Janeiro, 2022 | 1 min de leitura

### **Apreendidos tubarões anequins por pesca proibida**

07 Janeiro, 2022 | 2 min de leitura

### **Agressor de médico obrigado a tratamento por “anomalia psíquica”**

07 Janeiro, 2022 | 2 min de leitura

### **Detido por tráfico de estupefacientes**

07 Janeiro, 2022 | 1 min de leitura

### **Morto e ferido grave na Linha do Oeste**

07 Janeiro, 2022 | 1 min de leitura

# Artigos Relacionados

## Morto e ferido grave na Linha do Oeste

Um comboio que circulava na Linha do Oeste entre Caldas da Rainha e Meleças colheu mortalmente um homem na saída do túnel de Torres Vedras, cerca das 08h30 do passado dia 3, em circunstâncias que estão a ser investigadas. A GNR esteve no local, assim como os bombeiros de Torres Vedras, com dez operacionais, e o trânsito ferroviário foi interrompido até às 10h10 para remoção do cadáver, cuja idade não foi divulgada.

Jan 7, 2022 | 1 min leitura

## Maior afluência às urgências mas menos internamentos nos hospitais do Oeste

Jan 7, 2022 | 2 min leitura

## Ambulâncias e macas retidas por dificuldades no atendimento nas urgências

Jan 6, 2022 | 5 min leitura

### Vantagens exclusivas!

Torne-se assinante e tenha acesso exclusivo a todo o conteúdo do Jornal das Caldas em formato digital e papel.

[ENTRAR](#)

[ASSINE JÁ](#)

### Concelhos

[Bombarral](#)

[Cadaval](#)

[Caldas da Rainha](#)

[Óbidos](#)

[Peniche](#)

### Secções

[Cultura](#)

[Economia](#)

[Escolhas do Editor](#)

[Opinião](#)

[Regional](#)

[Desporto](#)

[Educação](#)

[Ocorrências](#)

[Política](#)

[Sociedade](#)

## Sobre

[Estatuto Editorial](#)

[Quem Somos](#)

[Ficha Técnica](#)

[Política de privacidade](#)

[Contactos](#)



## Newsletter

Subscreva a nossa newsletter e receba o melhor da atualidade regional!

[Subscrever](#)

© 2008-2022 Jornal das Caldas – Todos os direitos reservados. Powered by CloudByte.

---

 [Definições de privacidade e cookies](#)

---

Geridas pela Google. Em conformidade com a TCF do IAB. ID de CMP: 300