

ouvir



ENTRAR

ASSINE JÁ

SAÚDE

Ocorrências

Sociedade

Cultura

Política

Economia

Educação

Regional

Des

Previsão do tempo

Caldas da Rainha ▾

Hoje



11° C

Sábado



12° C

Domingo



14° C



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 [...]

f t in ✉



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.

Horóscopo 2022



Aries



Touro



Gêmeos



Câncer



Leão



Virgem



Libra



Escorpião



Sagitário



Capricórr

Chris

chris-vic

“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 bolsheiro 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.

Horóscopo 2022



Aries



Touro



Gêmeos



Câncer



Leão



Virgem



Libra



Escorpião



Sagitário



Capricórn

Chris

chris-vic

(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

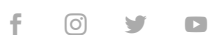
Política de privacidade

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