



Projeto está na fase final de divulgação de resultados à comunidade científica e empresas

O principal objetivo do projeto foi elaborar uma proposta inovadora na gama dos patés e cremes de barrar, com uma formulação de paté adicionado com frutos vermelhos, nomeadamente amora silvestre, ricos em antioxidantes naturais. Desta forma, propõe-se ao consumidor um alimento com carácter funcional, que contribui para o bem-estar e melhora a sua saúde. Além disso, o projeto pretende gerar condições para o surgimento de novas empresas direcionadas aos recursos da pesca na região Oeste.

O resultado é um produto apelativo “pela cor, aroma e textura”, realça Rui Ganhão, mas também inovador, de fácil acesso e com um período de vida útil extenso comparativamente a produtos similares que já estão em comercialização.

Iniciado em março de 2019, o projeto encontra-se na última fase de divulgação de resultados junto da comunidade científica e em diferentes players da fileira alimentar, para que possa chegar ao mercado. 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. ■



Pretende contribuir para a valorização do percebe como produto da Reserva Natural da Berlenga

Paté de percebe e amora silvestre criado em Peniche

Produto inovador pretende valorizar exemplares rejeitados para criar um produto saudável e diferenciado

Joel Ribeiro

A unidade de investigação do MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente, em Peniche, do Politécnico de Leiria, criou um paté de percebe com amora silvestre, um produto inovador rico em

antioxidantes naturais. Denominado PAS – Paté de Percebe com Amora Silvestre, este projeto pretende contribuir para a promoção e valorização gastronómica do percebe, um produto capturado na Reserva Natural das Berlengas, tanto pelas características sensoriais, como pela nutritivas.

O novo produto insere-se no conceito de economia circular, procurando aproveitar os exemplares que não estão em conformidade legal ao nível do tamanho, nem de acordo com os padrões de consumo na restauração. Estes

acabam, por norma, por ser rejeitados e lançados ao mar pelos mariscadores. Rui Ganhão, docente da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) e um dos investigadores do projeto PAS, refere que o projeto pretende “criar uma cadeia de valor que justifique o não desperdício do recurso através da implementação de novos processos ou a criação de novos produtos”, ao mesmo tempo que valoriza a totalidade do volume capturado pelos pescadores certificados que chega à Lota de Peniche.

Gazeta das Caldas

Quinta-feira
16 dezembro 2021
Preço: 1€
Nº 5413
Ano XCVI
Semanaário
gazetadascaldas.pt

Desde 1925

Diretor: José Luiz Almeida Silva | Diretor-Adjunto: Joaquim Paulo

Alcobaça e Bombarral entre os municípios com menor dívida

> Pág. 20

Caldas
Centro de vacinação deve ser transferido para pavilhão da Arneirense

> Pág. 11

Óbidos
Falta de espaço no quartel leva Bombeiros a estudar alternativas para serviços

> Pág. 10

Caldas
Cheila Roças demonstra como se pode ultrapassar a dislexia e ter um percurso de sucesso

> Pág. 18

Vau
Luís Félix reaproveita peças de máquinas de lavar e cria novos objetos de decoração

> Pág. 19

Óbidos
Praça da Criatividade deve estar concluída no primeiro trimestre de 2022

> Pág. 9

Peniche
Paté com percebes e amoras silvestres aposta em produtos da região

> Pág. 33



Joana Costa

Arte
Presépios no Convento de S. Miguel atraem milhares de pessoas
> Centrais



Caldas Obra da Urgência está concluída > Pág. 12