

Informação profissional para a indústria alimentar portuguesa

*Junção improvável de ingredientes resulta num produto inovador rico em antioxidantes naturais*

## Politécnico de Leiria cria paté de percebe com amora silvestre e aposta na economia circular

09/12/2021



([https://twitter.co  
count=horizontal&  
Politecnico-  
Leiria-  
cria-  
pate-  
percebe-  
com-  
amora-  
silvestre-  
aposta-  
na-in](https://twitter.com/count=horizontal&Politecnico-Leiria-cria-pate-percebe-com-amora-silvestre-aposta-na-in))



([mailto:info@ialimentar.pt](mailto:mailto:info@ialimentar.pt))  
subject=Politécnico de Leiria cria paté de percebe com amora silvestre e aposta na economia circular

181

O Politécnico de Leiria (<https://www.ipleiria.pt/>), através da unidade de investigação do MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente (<https://mare.ipleiria.pt/>), 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 (nutricional e sensorial) do percebe (*Pollicipes pollicipes*), em particular do recurso capturado na Reserva Natural das Berlengas.



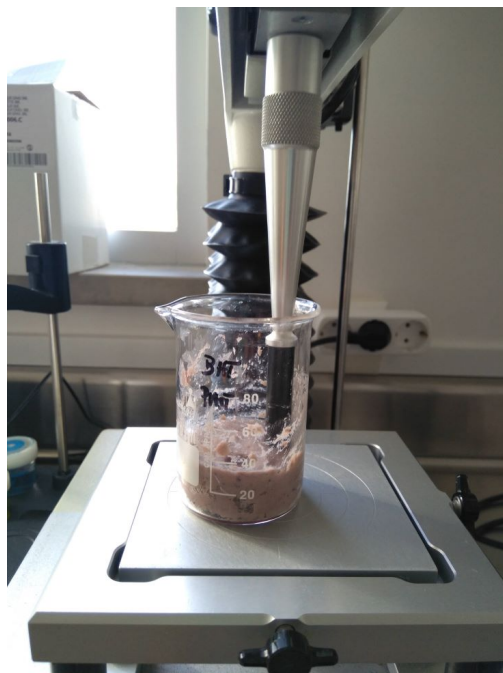
Projeto PAS: paté de percebe com amora.

"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) do Politécnico de Leiria 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", acrescenta.

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 (amora silvestre), ricos em antioxidantes naturais. Propõe-se assim ao consumidor um alimento com carácter funcional, contribuindo para o seu bem-estar e melhorando a sua saúde, bem como gerar condições para a emergência de novas empresas direcionadas aos recursos da pesca na região Oeste.

O PAS pretende impactar positivamente em termos sociais, económicos e ambientais, pela valorização da totalidade do volume apanhado pelos pescadores certificados do percebe da Reserva Natural das Berlengas e que chega à Lota de Peniche. O projeto diferencia-se pela combinação do recurso marinho a um terrestre, que resulta num apelativo e inovador produto que se pretende que seja de fácil acesso com um período de vida útil extenso, comparativamente a produtos similares encontrados nas superfícies comerciais.



*Produção do paté de percebe com amora.*

"Temos a formulação ótima do paté de percebe, enriquecido com amora silvestre, a uma concentração de 2,5%, mostrando-se mais apelativo em termos sensoriais, pela cor, aroma e textura alcançada", revela Rui Ganhão. "Para além do teor de compostos de interesse, como os fenólicos e a capacidade antioxidante, revelando-se bastante promissor na manutenção e no retardamento das reações de deterioração que habitualmente ocorrem neste tipo de produto, como a rancificação. Os produtos processados, como o paté em estudo, apresentam na sua formulação ingredientes sintéticos, como antioxidantes, para prevenir as reações de oxidação que levam à rancificação e rápida degradação/deterioração do produto", explica o docente.

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. 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.





([http://www.interempresas.net/Estadisticas/R.asp?](http://www.interempresas.net/Estadisticas/R.asp?IDSector=9114&C=227&E=328513&R=56732&D=https%3A%2F%2Fwww%2Ejaba%2Dtranslations%2Ept%2F)

[IDSector=9114&C=227&E=328513&R=56732&D=https%3A%2F%2Fwww%2Ejaba%2Dtranslations%2Ept%2F](http://www.interempresas.net/Estadisticas/R.asp?IDSector=9114&C=227&E=328513&R=56732&D=https%3A%2F%2Fwww%2Ejaba%2Dtranslations%2Ept%2F))



([http://www.interempresas.net/Estadisticas/R.asp?](http://www.interempresas.net/Estadisticas/R.asp?IDSector=9114&C=227&E=378922&R=61246&D=https%3A%2F%2Fexposalao%2Ept%2Fpt%2Ffeira%2Ftecnipao)

[IDSector=9114&C=227&E=378922&R=61246&D=https%3A%2F%2Fexposalao%2Ept%2Fpt%2Ffeira%2Ftecnipao](http://www.interempresas.net/Estadisticas/R.asp?IDSector=9114&C=227&E=378922&R=61246&D=https%3A%2F%2Fexposalao%2Ept%2Fpt%2Ffeira%2Ftecnipao))

## Media Partners



Subscrever gratuitamente a Newsletter semanal **Ver exemplo (/Boletin/NL/2021/12/29/BF.html)**

E-mail

**Marcar todos**

Autorizo o envio de newsletters e informações de interempresas.net

Autorizo o envio de comunicações de terceiros via interempresas.net

Li e aceito as condições do **Aviso legal (/PrimeraPagina/AvisoLegal.asp)** e da **Política de Proteção de Dados (/PrimeraPagina/ProteccionDeDatos.asp)**

Subscrever gratuitamente

[www.ialimentar.pt](http://www.ialimentar.pt)

**iAlimentar - Informação profissional para a indústria alimentar portuguesa**

[Estatuto Editorial \(/EstatutoEditorial.asp\)](#)



(<https://pt.interempresas.net/info/>)

[Aviso legal \(/AvisoLegal.asp\)](#)

[Proteção de Dados \(/ProtecaoDeDatos.asp\)](#)

[Política de cookies \(/PoliticaDeCookies.asp\)](#)

[Política de Privacidade Nas Redes Sociais \(/PoliticaRedesSociais.asp\)](#)

 (<https://www.facebook.com/iAlimentarPT>) 

(<https://twitter.com/iAlimentarPT>) 

(<https://www.linkedin.com/company/induglobal>)