



Politécnico de Leiria cria paté de percebe com amora silvestre

PROJECTO 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 projecto 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.

“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 projecto PAS. “Tendo em conta o conceito de economia circular, em que um subproduto é um recurso para outra actividade 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 objectivo 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, con-



Paté de percebe com amora silvestre é rico em antioxidantes naturais

tribuindo para o seu bem-estar e melhorando a sua saúde, bem como gerar condições para a emergência de novas empresas direccionadas aos recursos da pesca na região Oeste.

Segundo faz saber o Politécnico de Leiria em comunicado, 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 projecto 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”, acrescenta a nota informativa.

Iniciado em Março de 2019, o projecto encontra-se na última fase de divulgação de resultados junto da comunidade científica e em diferentes ‘players’ da fileira alimentar. ◀