



PERCEBE COM AMORA SILVESTRE

MARE cria novo paté

‡ O Centro de Ciências do Mar e do Ambiente (MARE), em Peniche, acaba de criar o paté de percebe com amora silvestre, um produto inovador rico em antioxidantes naturais que contribui 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 projeto PAS – Paté de Percebe com Amora Silvestre pretende contribuir.

“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”, afirma.

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. ■



MAGAZINE

ENSINO

janeiro 2022
Diretor Fundador
João Ruivo

Diretor
João Carrega

Publicação Mensal
Ano XXIII ■ Nº287
Distribuição Gratuita

www.ensino.eu
Assinatura anual: 15 euros

SUPLEMENTOS

UNIVERSIDADE

Campus Sul junta universidades de Évora, Nova e Algarve

Reitor da Madeira critica orçamento

Universidade de Coimbra: investigador garante 2 milhões

→ P 10 E 9

POLITÉCNICOS

IPCB vai a votos em abril

IPCoimbra lidera na inovação

Setúbal com Menção Honrosa

IPCA investe 18 milhões

Santarém recebe final de concurso

IPLeiria cria paté de percebe e amora

→ P 25, 13, 16, 17, 19 E 20



POLITÉCNICO DE PORTALEGRE

Projeto Guardiões para o combate às alterações climáticas

→ P 14

SUSANA PERALTA, ECONOMISTA E INVESTIGADORA DA NOVA SBE



Portugal é um país que dá pouca importância à escola

→ P 2 A 4

CAMANÉ, FADISTA

‘Como não tinha professores aprendi a ouvir os outros’

→ P 26 E 27



ENSINO MAGAZINE É PARCEIRO

UBI e politécnicos de Castelo Branco, Guarda e Viseu criam centro de envelhecimento

→ P 5



Muito mais conhecimento

Informe-se em santander.pt



O conhecimento leva-nos mais longe. Juntos podemos aprender muito mais.

