



NOTÍCIAS DO POLITÉCNICO DE LEIRIA

# Mais uma Iguaria o Paté de Percebe



Aproveitar todos os percebes rejeitados

**JUNÇÃO IMPROVÁVEL DE INGREDIENTES RESULTA NUM PRODUTO INOVADOR, RICO EM ANTIOXIDANTES NATURAIS, CRIADO PELO POLITÉCNICO DE LEIRIA, O PATÉ DE PERCEBE COM AMORA SILVESTRE NUMA APOSTA NA ECONOMIA CIRCULAR.**

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 (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. «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.»

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



Amoras silvestres para o Projeto PAS





Produção do paté de percebe com amora silvestre

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 direccionadas 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.

**«Temos a formulação ótima do paté de percebe, enriquecido com amora silvestre, a uma concentra-**

**ção 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**



O projeto do Politécnico de Leiria fomenta a economia circular

**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 fi-

leira 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.



Formulação ótima do paté de percebe, enriquecido com amora silvestre





# notícias do mar

Director: Antero dos Santos | 2022 | Janeiro | Ano XXXV | Nº421 | Portugal

## Campeonato Mundial UIM 2021 de F1K20

# G.P. da Figueira da Foz ao Rubro

Pág.:02



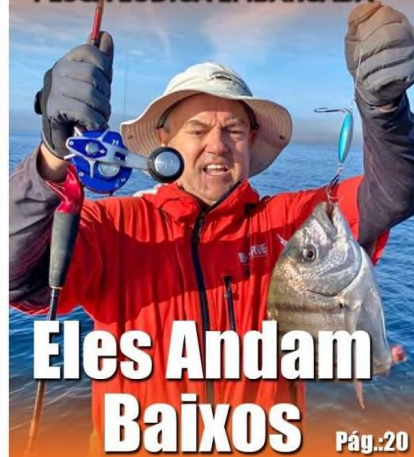
### NOTÍCIAS DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA



## Projeto Biorede

Pág.:14

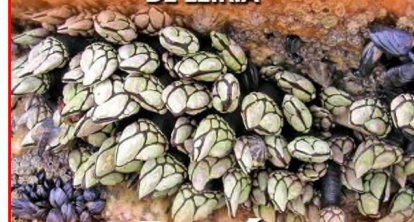
### PESCA LÚDICA EMBARCADA



## Eles Andam Baixos

Pág.:20

### NOTÍCIAS DO POLITÉCNICO DE LEIRIA



## Paté de Percebe

Pág.:58

### ENTREVISTA - AKZONOBEL



## 140 Anos de História

Pág.:68