

gourmet e vinhos

Cientistas portugueses estão a fazer hambúrgueres e salsichas com algas

O projeto ProReMar quer produzir produtos alimentares sustentáveis — e que agradem até a quem não aprecia peixe.



Apetitoso ou nem por isso?



texto
Daniel Vidal

São hambúrgueres, salsichas e afiambrados com um aspeto curioso. Mais curiosos são os ingredientes que lhes dão origem: algas apanhadas na costa de Peniche.

Este é o grande objetivo da **ProReMar**, composta por investigadores do Instituto Politécnico de Leiria: criar alimentos à base de algas e peixe pouco consumido e, portanto, atingindo um equilíbrio mais sustentável.

“Um hambúrguer ou uma salsicha são produtos que o consumidor, de um modo geral, consome em grande quantidade e queremos que consuma o pescado que não é consumido, sugerindo um formato que seja conhecido do consumidor”, explica uma das investigadoras à “Lusa”.

COMIDA**CULTURA****COMPRAS****FiT****FORA DE CASA****NiTtv****NiTtravel****NiTcom****Publicidade**

powered by **RESERVAR MESA**
ESCAPADINHAS

“O objetivo do projeto ProReMar centea-se na valorização sustentável dos recursos marinhos alimentares da costa de Peniche, através do desenvolvimento de novos produtos alimentares a partir de peixe com pouco ou nenhum valor comercial — e com a adição de algas marinhas ricas em compostos minerais e bioativos”, pode ler-se no site do projeto.

Muitos dos alimentos já criados têm cerca de 45 a 60 por cento de peixe, sobretudo espécies que têm pouca procura no mercado. Fala-se, por exemplo, do carapau negrão que é “muito seco” e por isso “não é consumido”.

“Este projeto prevê a promoção do consumo de recursos alimentares marinhos pouco explorados, mas de elevado valor nutricional. O projeto pretende valorizar recursos endógenos (as algas marinhas e o pescado, principalmente de baixo e/ou sem valor comercial), associando a sua imagem tradicional a uma nova imagem moderna e dinâmica, promotora de uma alimentação saudável e equilibrada”, escrevem os investigadores.

Entre os produtos está, por exemplo, uma salsicha de pescado e algas, tida como fonte de proteína, de iodo e potássio, com baixo teor de sódio. Há também um afiambrado de pescado, com alto teor de proteína, cálcio e ferro, bem como fonte de magnésio. E, por fim, um hambúrguer vegan.