

MUNDO

Hambúrgueres e salsichas do Mar COMENTÁRIOS

De Euronews com LUSA • Últimas notícias: 17/04/2022 - 18:33

PARTILHE ESTA NOTÍCIA



Pode ser um desafio para quem normalmente prefere a carne ao peixe. Um grupo de investigadores do **Instituto Politécnico de Leiria** desenvolveu hambúrgueres e salsichas e afiambros a partir de recursos marinhos da costa de **Peniche**. Querem valorizar o pescado de baixo valor comercial e apelativos para o consumidor. Aqui, a inovação alimentar dinamiza a economia, valoriza recursos subaproveitados e protege o ambiente.

“Um hambúrguer ou uma salsicha são produtos que o consumidor, de um modo geral, consome em grande quantidade e queremos sugerir um formato que seja conhecido do consumidor”, afirmou à agência **Lusa Filipa Pinto Gomes**, uma das investigadoras do projeto. Também “conquistar consumidores que têm o estigma de não comer peixe”.

Através do projeto **“ProReMar”**, estão a ser desenvolvidos hambúrgueres vegetarianos, a partir de algas marinhas, salsichas e afiambros respetivamente, por peixe.

“Estamos a falar de algas, que são produtos que estão em ascensão no mercado, mas que ainda não são muito utilizados como ingrediente comercial ou de baixo valor comercial para os pescadores, que muitas vezes não têm como escoar”, explica.

Recursos marinhos, como o carapau negrão ou as macroalgas marinhas, têm um elevado valor nutricional, ao serem ricos em compostos bioativos.

No âmbito do projeto, os investigadores estão a concluir o desenvolvimento e caracterização dos três novos produtos, para os quais foram realizadas provas realizadas junto de 80 consumidores. O objetivo final é que os produtos sejam produzidos e comercializados pelas indústrias locais.

O projeto é financiado em cerca de 80 mil euros de fundos comunitários, através do programa operacional **“Mar 2020”**.

