

A VIDA É FEITA  
DE BOAS ESCOLHAS.



AS MELHORES  
ESTÃO AQUI.

COMPRE JÁ

Em parceria com



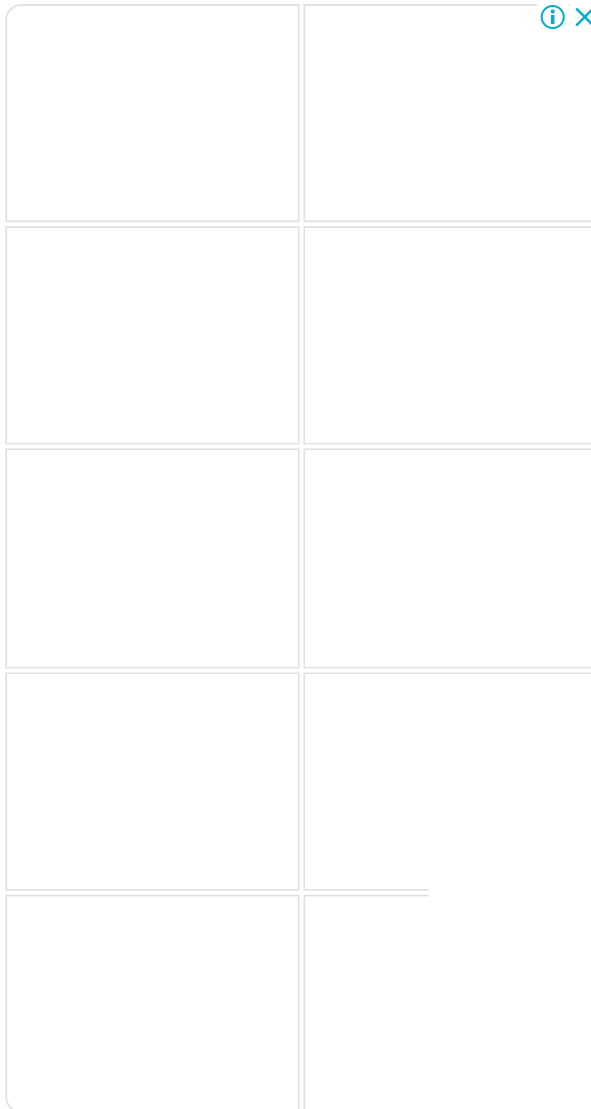
SOCIEDADE

## Investigadores criam hambúrgueres e salsichas “do mar” para acabar com estigma de quem não come peixe

17 ABRIL 2022 9:26

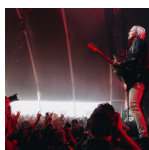


Lusa



---

## ÚLTIMAS



**Divulgada gravação profissional de canção nova dos Arcade Fire, ao vivo em Coachella**



**Reformados não receberam a pensão antes da Páscoa devido a atrasos nos CTT**



**Stellantis suspende produção na única fábrica que tem na Rússia**

---



Lusa

Através do projeto “ProReMar”, do Instituto Politécnico de Leiria, estão a ser desenvolvidos produtos vegetarianos, a partir de algas marinhas e também de pescado sem valor comercial ou de baixo valor comercial para os pescadores



17 ABRIL 2022 9:26



Para conquistar os consumidores que não comem peixe, investigadores do Instituto Politécnico de Leiria estão a

desenvolver hambúrgueres, salsichas e afiambrados a partir de recursos marinhos da costa de Peniche, que pretendem valorizar.

“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”, afirmou à agência Lusa Filipa Pinto Gomes, uma das investigadoras do projeto, sublinhando que a finalidade é 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 afiambrados, compostos em cerca de 45% e 60%, 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 ingredientes, e também de pescado sem valor comercial ou de baixo valor comercial para os pescadores, que muitas vezes não têm como o escoar”, explica.

A inovação alimentar dinamiza a economia e valoriza estes recursos subaproveitados ou de baixo valor comercial.

“Muitas vezes, não consumir pescado de baixo valor comercial está relacionado com uma cultura como a que existe para o carapau negrão, que é muito seco e, por isso, não é consumido, mas é muito capturado e deve ser escoado para o consumo”, sustenta a especialista licenciada em engenharia alimentar e doutorada em engenharia do ambiente.

Além disso, estes recursos marinhos, como o carapau negrão ou as macroalgas marinhas, têm elevado valor nutricional, ao serem ricos em compostos bioativos e elementos minerais.