

NOVO LEXUS NX HÍBRIDO E HÍBRIDO PLUG-IN
MARQUE O SEU TEST-DRIVE

DESCUBRA MAIS >



PUBLICIDADE



PAULO CUNHA/LUSA

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



Os seus olhos no mundo e no futuro

SITE PROVISÓRIO

[Menu](#)[DIRETO](#) [PAÍS](#) [MUNDO](#) [ECONOMIA](#) [DESPORTO](#) [CULTURA](#) [OPINIÃO](#) [ORÇAMENTO DO ESTADO](#)[CONFLITO RÚSSIA-UCRÂNIA](#) [PROGRAMAS](#) [PODCASTS](#)[Menu](#)

10:32 | 17 Agosto, 2022 | Lusa

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.



Alimentos à base de pescado e algas marinhas fotografados no centro de investigação CETEMARES da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), no âmbito do projeto ProReMar, desenvolvido pelo programa MARE – Politécnico de Leiria. PAULO CUNHA/LUSA

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.

No âmbito do projeto, os investigadores estão a concluir o desenvolvimento e caracterização dos três novos produtos, para os quais a aceitação está acima dos 70%, através de provas realizadas junto de 80 consumidores.

Os investigadores Filipa Pinto Gomes e Wilson Fernandes posam para a fotografia junto de alimentos preparados com base de pescado e algas marinhas no centro de investigação CETEMARES da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), no âmbito do projeto ProReMar, desenvolvido pelo programa MARE – Politécnico de Leiria, em Peniche. PAULO CUNHA/LUSA

Outra fase passa por encontrar soluções mais amigas do ambiente para as embalagens de revestimento dos produtos, recorrendo aos ‘polissacáridos’ das algas.

O objetivo final é que os produtos sejam produzidos e comercializados pelas indústrias do ramo alimentar.

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

■ Em Destaque

CONFLITO RÚSSIA-UCRÂNIA,MUNDO

Rússia denuncia ataque das forças