



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

por **Lusa** — 17-04-2022 | 05:00 em Nacional, Últimas, Notícias gastronomia Tempo De Leitura: 2 mins

AA

20  
VISITAS

Partilhe no Facebook

Partilhe no Twitter

Enviar para o Whatsapp

Enviar para o Telegram

Enviar para o LinkedIn



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

Através do projeto *ProReMar*, estão a ser desenvolvidos hambúrguers 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.

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.

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

Publicação Anterior

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

**Faça Chuva Faça Sol – T.6 Ep. 14**

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

Próxima Publicação

**Dieta Mediterrânica e Capitalismo XXI, as duas faces de Janus**

## Artigos Relacionados



NACIONAL

**Regulamentada a venda de vinho verde em lata de até 25 centilitros**

© 19 DE ABRIL, 2022



NACIONAL

**Gabinete do Agricultor de Águeda já captou mais de 713 mil euros em subsídios**

© 19 DE ABRIL, 2022



NACIONAL

**Pedrógão Grande: Ex-ministra convencida de que era impossível combater incêndios**

© 19 DE ABRIL, 2022