

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

Para conquistar consumidores que não comem peixe, investigadores do Instituto Politécnico de Leiria estão a desenvolver hambúrgueres, salsichas e afiambrados a partir de algas da costa de Peniche.

17 abr 2022, 09:32



Agência Lusa
Texto

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.

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. 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.

Campanha especial
25 de Abril

Assine 6 meses por apenas 22€

45% de desconto

Assine agora

ALIMENTAÇÃO SOCIEDADE CIÊNCIA

