

SOCIEDADE

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

17 ABR 2022 09:36

Projecto "ProReMar" está a ser desenvolvido por investigadores do Instituto Politécnico de Leiria com recursos marinhos da costa de Peniche



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

Projecto é desenvolvido por investigadores do Instituto Politécnico de Leiria

DR



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

PUB




“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 projecto, sublinhando que a finalidade é também “conquistar consumidores que têm o estigma de não comer peixe”.

Através do projecto “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.

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

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

elementos minerais.

No âmbito do projecto, 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 objectivo final é que os produtos sejam produzidos e comercializados pelas indústrias do ramo alimentar.

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

PUB



ATÉ -70%*
VESTUÁRIO E CALÇADO

+20% EXTRA
EM MOBILIÁRIO E DECORAÇÃO

*Sobre o preço base apresentado, válido até 30 de abril.

La Redoute
OUTLET

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

