



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

Oeste

18/04/2022 11:29



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. Os trabalhos estão a ser realizados no MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente do Politécnico de Leiria, em Peniche.

*“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%, respectivamente, 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 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, direccionados para o público em geral, incluindo pessoas com restrições alimentares optativas, como os vegans, através da demonstração de características nutricionais de interesse para o consumidor, e que sejam largamente aceites por testes sensoriais realizados ao consumidor final. Este projecto é financiado em cerca de 80 mil euros de fundos comunitários, através do programa operacional Mar 2020.

### **Projetos de exploração de recursos marinhos estão integrados no GAL Pesca Oeste**

O MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente do Politécnico de Leiria iniciou em Setembro de 2020 três novos projectos integrados no Grupo Acção Local Pesca Oeste (GAL Pesca Oeste), com vista à exploração de recursos marinhos para desenvolvimento de produtos para as áreas alimentar e de cosmética, no âmbito da Medida de Execução das estratégias de desenvolvimento local de base comunitária. Para além do ‘ProReMar’, foram dados os passos para o início dos projectos ‘SeaFilm’ e ‘COSMOS’, no âmbito do cofinanciamento com um valor de 193.350,59 euros pelo Programa Operacional MAR 2020, que tem por objectivo implementar em Portugal as medidas de apoio enquadradas no Fundo Europeu dos Assuntos Marítimos e das Pescas (FEAMP).

Em comunicado divulgado na altura, o IPL destacou a coordenadora do MARE, Maria Manuel Gil, que estes três projectos atestam o dinamismo da instituição e “vêm confirmar todo o potencial da economia do mar, por via da inovação associada à exploração dos seus recursos”. *“Além do elevado impacto a nível regional, estes três projectos posicionam-se também como uma mais-valia para o futuro da economia nacional, alicerçados na investigação com vista à valorização de recursos pouco ou não explorados, e na busca por alternativas ambientalmente sustentáveis”*, sublinhou ainda a investigadora.

Através do apoio ao desenvolvimento de projectos no âmbito da inovação em espaço marítimo, do reforço da competitividade da pesca e do turismo, da promoção de produtos locais de qualidade e melhoria dos circuitos de bens alimentares no âmbito do mar, o GAL Pesca Oeste pretende promover o desenvolvimento local e a diversificação das economias das zonas pesqueiras e costeiras. Desta forma, por via do empreendedorismo, o GAL Pesca Oeste - com sede em Peniche e que tem como entidade gestora a ADEPE - Associação para o Desenvolvimento de Peniche como entidade gestora - está também a promover o emprego sustentável e com qualidade, e a inovação social com a criação de respostas a problemas de pobreza e de exclusão social.

Texto: ALVORADA com agência Lusa  
Fotografia: Lusa

f Share

Tweetar

in Share



JUNTOS POR UM  
**FUTURO**  
COM MAIS VALOR.

**GRUPO  
VALOURO**

GRUPO VALOURO - SGPS, S.A.  
Vila Facsia 2565-642 Ramalhal, Torres Vedras | TEL: 261 910 200 | FAX: 261 911 333  
www.valouro.com

# Últimas Notícias

19/04/2022 - **Óbidos: dois homens detidos por tráfico de estupefacientes e posse de armas proibidas**

19/04/2022 - **Dia Mundial do Livro e dos Direitos de Autor assinalado na Lourinhã**

19/04/2022 - **Lourinhanense Tiago Oliveira expõe fotografias do projecto 'Património Religioso - Do Global para o Local, do Passado para o Futuro...'**

19/04/2022 - **Programa Bairro Feliz: inscrições arrancam esta terça-feira em todo o país**

19/04/2022 - **Lourinhã: concessão de licença de exploração de quiosque municipal**

18/04/2022 - **Mudança do estado do tempo em Portugal Continental traz mais vento e chuva**

**P**EREIRA & NOBRE, LDA.  
PEDIDOS DE GÁS  
261 422 119 | 934 315 804  
Lg. António Granjo, 10  
2530-119 Lourinhã  
SAIBA MAIS  
RUBIS GÁS  
A AQUECER A NOSSA REGIÃO

<https://www.pereiraenobre.pt/>

**T-SHIRT 5€** VIGOR TOTAL DAS VENDAS REVERTE PARA A ASSOCIAÇÃO PORTUGUESES PELA PRZ  
VENHA NOS AJUDAR  
60 ANOS AO SERVIÇO DA COMUNIDADE Lourinhã  
**ALVORADA**  
Cristo Ressuscitou!  
O Amor vence!  
Santa Páscoa  
CA Crédito Agrícola LOURINHÃ  
Bem-vindo à nova casa Com a CA pede.

# TORNE-SE SÓCIO DA PEACEFUL ESSENCE



- Preencher o formulário de inscrição
- Após preenchido enviar para o email [portuguesespelapaz@gmail.com](mailto:portuguesespelapaz@gmail.com) junto com o comprovativo de pagamento

**IBAN: PT50 0007 0000 0057 3651 1142 3**

**SWIFT/BIC: BESCPTPL**

 SIGA A NOSSA INICIATIVA NO GRUPO PORTUGUESEPELAZ

Com o apoio de:



Iniciativa de:



<https://portuguesespelapaz.pt/>

## Notícias mais lidas

[Necrologia](#)

[Missas e Intenções](#)

[Aniversários](#)

[Recolha de resíduos sólidos urbanos interrompida dias 1 e 8 de Dezembro no concelho da Lourinhã](#)

[Situação de Alerta em todo o território do Continente devido ao risco de incêndio rural](#)

[Oeste tem dois polos na nova Rede Nacional de Inovação para a Agricultura 20|30](#)

Ficha Técnica e Contactos · Estatuto Editorial · Assinatura-Publicidade

