



(<http://www.interempresas.net/Estadisticas/R.asp?IDSector=9114&C=253&E=117718&R=63277&D=http%3A%2F%2Fwww%2Efilsa%2Ees%2F>)

# IALIMENTAR

(<http://www.ialimentar.pt>)

Informação profissional para a indústria alimentar portuguesa

Projeto 'ProReMar' foi desenvolvido na unidade de investigação do MARE - Politécnico de Leiria

## Politécnico de Leiria cria salsicha e afiambrado de pescado e hambúrguer vegan

18/04/2022



(<https://twitter.com/ialimentar>)  
count=horizontal&

Politecnico-  
de-  
Leiria-  
cria-  
salsicha-  
e-  
afiambrado-  
de-  
pescado-



(mailto:[soporte@filsa.es](mailto:soporte@filsa.es))  
subject=Politecnico de Leiria cria salsicha e afiambrado de pescado e hambúrguer vegan

São produtos inovadores, totalmente diferentes daqueles que os consumidores estão habituados, nutricionalmente ricos e saborosos.



Hambúrguer vegan.

Falamos de uma salsicha de pescado e algas, um afiambrado de pescado e um hambúrguer vegan, produtos desenvolvidos na unidade de investigação do **MARE - Centro de Ciências do Mar e do Ambiente do Politécnico de Leiria**, (<https://mare.ipleiria.pt>) em Peniche, no âmbito do ProReMar - Produtos Alimentares com base em Recursos Marinhos, um projeto que visa a valorização sustentada de recursos alimentares marinhos provenientes da costa de Peniche.

"No desenvolvimento destes novos produtos alimentares utilizamos recursos marinhos pouco explorados, nomeadamente pescado com baixo valor comercial, como o carapau negro, e as macroalgas marinhas, ricas em compostos bioativos e elementos minerais. A nossa costa é bastante rica nestes recursos, no entanto, muitos deles não são utilizados ou apresentam baixo valor comercial. O que é desfavorável não só para os pescadores, para a economia local, mas também para o próprio ecossistema, isto porque se utilizam mais determinados recursos em prol de outros, em vez de existir um equilíbrio. O nosso propósito é, neste sentido, valorizar e aproveitar os recursos marinhos da zona de Peniche e apostar na economia circular", afirma Filipa Pinto, uma das investigadoras envolvidas no projeto.

Sobre os três produtos desenvolvidos, a investigadora refere que "são nutricionalmente equilibrados e direcionados para o público em geral, incluindo pessoas com restrições alimentares optativas, como os vegans". "A nossa intenção passava por desenvolver produtos que, por um lado, já pudessem ser familiares aos consumidores, e que por outro lado fossem totalmente diferentes. A salsicha é sobretudo associada a carne e, por isso, quisemos diferenciar. Nutricionalmente a salsicha de pescado e algas desenvolvida acaba

por ser muito mais rica do que as carne presentes no mercado. Pensámos também porque nunca ouvimos falar de um feito à base de pescado (na altura de submissão do projeto) e porque as pessoas começam a querer alternativas saudáveis ao que normalmente adicionamos no pão. O terceiro produto queríamos que fosse ao encontro das pessoas que não comem animais, recorrendo às macroalgas", explica Filipa Pinto.

O projeto está agora na fase de estudo do tempo de vida útil dos produtos. "Já conseguimos atingir um tempo alargado, o que é bastante positivo. Consideramos que estes produtos serão bem acolhidos no mercado. Isto porque, além da avaliação sensorial com um painel interno, temos feito também testes de aceitação, ao consumidor e, até ao momento, temos registado uma elevada aceitação. São produtos com grande potencial, não só em termos de sabor e inovação, mas também nutricionalmente, destacando-se dos demais no mercado", acrescenta a investigadora.

O projeto foi iniciado em setembro de 2020 e tem término previsto para agosto de 2022, sendo o objetivo colocar os três produtos no mercado, através da celebração de uma parceria com uma empresa interessada em produzir e comercializar os produtos.



Salsicha de pescado e algas.

Para a coordenadora do MARE – Politécnico de Leiria e investigadora responsável pelo projeto, Maria Manuel Gil, o projeto "atesta o dinamismo do MARE e confirma o potencial da economia do mar. Este é um projeto que, além do elevado impacto a nível regional, posiciona-se como uma mais-valia na busca por alternativas ambientalmente sustentáveis e para o futuro da economia nacional".

Além de Maria Manuel Gil e Filipa Pinto, participam no ProReMar as investigadoras Sónia Barroso e Susana Mendes, a chef Patrícia Borges e o bolsista de investigação Wilson Fernandes. O projeto é cofinanciado pelo Programa Operacional MAR 2020, que tem por objetivo implementar em Portugal as medidas de apoio enquadradas no Fundo Europeu dos Assuntos Marítimos e das Pescas (FEAMP).

Mais informações sobre o projeto estão disponíveis [aqui \(https://proremarproject.wixsite.com/my-site\)](https://proremarproject.wixsite.com/my-site).

## REVISTAS < >



(/Flipbooks/BF/)

[Subscrever \(/info/SuscreverRevista.asp\)](http://info/SuscreverRevista.asp)



<http://www.interempresas.net/Estadisticas/R.asp>

IDSector=9114&C=227&E=382598&R=62792&D=https%3A%2F%2Fwww%2Eempacklogisticsautomationporto%2Ecom%2Fpt%2Dpt%2F%3Futm%5Fsource%3Dreferral%26utm%5Fme

Media Partners



Subscrever gratuitamente a Newsletter semanal - **Ver exemplo (/Boletin/NL/2022/04/13/BF.html)**

E-mail

**Marcar todos**

Autorizo o envio de newsletters e informações de interempresas.net

Autorizo o envio de comunicações de terceiros via interempresas.net

Li e aceito as condições do **Aviso legal (/PrimeraPagina/AvisoLegal.asp)** e da **Política de Proteção de Dados (/PrimeraPagina/ProteccionDeDatos.asp)**

Subscrever gratuitamente

**www.ialimentar.pt**

**iAlimentar - Informação profissional para a indústria alimentar portuguesa**

Estatuto Editorial (/EstatutoEditorial.asp)



(<https://pt.interempresas.net/info/>)

Quem somos (/quem-somos.asp?ln=pt)

Contacto (/info/Contacto.asp?ln=pt)

Aviso legal (/AvisoLegal.asp?ln=pt)

Proteção de Dados (/ProtecaoDeDatos.asp?ln=pt)

Política de cookies (/PoliticaDeCookies.asp?ln=pt)

Política de Privacidade Nas Redes Sociais (/PoliticaRedesSociais.asp?ln=pt)

 (<https://www.facebook.com/iAlimentarPT>) 

(<https://twitter.com/iAlimentarPT>) 

(<https://www.linkedin.com/company/induglobal>)

