



[Home \(https://jornalsabores.com\)](https://jornalsabores.com/) / [home \(https://jornalsabores.com/home/home/\)](https://jornalsabores.com/home/home/) / [Peixe 'rejeitado' em produtos alimentares](#)



[Alimentação e bebidas \(https://jornalsabores.com/category/alimentacao-e-bebidas/\)](https://jornalsabores.com/category/alimentacao-e-bebidas/) 22 Junho, 2022

Peixe 'rejeitado' em produtos alimentares

O projeto 'VALORJET' desenvolveu produtos alimentares tendo por base espécies de peixe rejeitadas ou de baixo valor comercial.

Através da choupa, do carapau-negrão, dos ruivos, do serrão-alecrim e da mini-saia, espécies utilizadas neste projeto, criaram-se os produtos alimentares ceviche de choupa, paté de carapau fumado, lira desidratada, pastéis de serrão e mini-saia frito.

"Este projeto é um exemplo da importância da investigação na valorização dos recursos alimentares marinhos para uma utilização eficiente e sustentável, nomeadamente pela utilização de espécies sem valor comercial, no desenvolvimento de produtos alimentares com valor acrescentado", considera Maria Manuel Gil, coordenadora do MARE – Politécnico de Leiria

e investigadora responsável pelo projeto no Politécnico de Leiria.

Para além de valorizar estas espécies, o projeto também contribui para a extensão da validade dos preparados de peixe fresco.

“Em termos nutricionais e sensoriais, obtivemos resultados muito promissores, considerando que o pescado com baixo valor, ou mesmo sem valor comercial, demonstrou-se nutricionalmente rico e livre em metais pesados” explica Filipa Pinto, investigadora do Politécnico de Leiria.

Ao contrário do que acontece com as espécies ‘comuns’, as de menor valor comercial são raramente acompanhadas biologicamente. A investigação realizada no âmbito do projeto ‘VALORJET’ *“demonstrou que todas as espécies estudadas apresentam, em geral, bons teores de proteína, comparáveis aos que se encontram em espécies mais consumidas, como o salmão e a pescada, e um teor de gordura que as classifica como peixes magros”*.

Os resultados obtidos demonstram que, entre o pescado estudado, o carapau-negrão é o que apresenta maior potencial para o futuro, *“Apresenta uma elevada abundância (cerca de 3500 toneladas/ano), uma elevada fecundidade e uma taxa de crescimento moderada, fatores muito favoráveis a uma capacidade de resiliência da população”* refere o comunicado.

O projeto, financiado pela Direção Geral de Recursos Naturais, Segurança e Serviços Marítimos no âmbito do Programa Operacional MAR 2020, é promovido pela Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa e o polo de Lisboa do MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente, em parceria com o Politécnico de Leiria, através do polo de Peniche do MARE, também contou com a colaboração das empresas transformadoras Nigel e Omnifish e o apoio da Cooperativa de Pesca Geral do Centro.

ARTIGOS RELACIONADOS



(<https://jornalsabores.com/celebrar-a-cereja-do-fundao/>)

CELEBRAR A ‘CEREJA DO FUNDÃO’

([HTTPS://JORNALSABORES.COM/CELEBRAR-A-CEREJA-DO-FUNDAO/](https://jornalsabores.com/celebrar-a-cereja-do-fundao/))



(<https://jornalsabores.com/azeite-algarvio-nas-bocas-do-mundo/>)

AZEITE ALGARVIO ‘NAS BOCAS DO...’

([HTTPS://JORNALSABORES.COM/AZEITE-ALGARVIO-NAS-BOCAS-DO-MUNDO/](https://jornalsabores.com/azeite-algarvio-nas-bocas-do-mundo/))



(<https://jornalsabores.com/conheca-o-alimento-cenoura/>)

CONHEÇA O ALIMENTO: CENOURA

([HTTPS://JORNALSABORES.COM/CONHECA-O-ALIMENTO-CENOURA/](https://jornalsabores.com/conheca-o-alimento-cenoura/))



MP
Município de
Palmela
**MERCADO DE
PRODUTORES**
PALMELA | GIMANJO | PINHAL NOVO

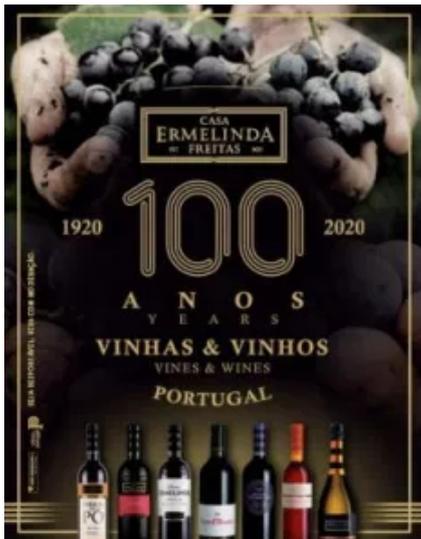
(<https://www.cm-palmela.pt/viver/economia-local-e-metrologia/mercados-locais->

ONDE OS PRODUTOS
TÊM CARA :)

de-produtores)



(<https://www.facebook.com/welcome.lagoa.pt/>)



(<http://www.ermelindafreitas.pt/en/>)

Subscreva a nossa Newsletter

Subscreva a newsletter do Jornal dos Sabores e receba no seu email todas as notícias na área de alimentação e bebidas.

Endereço de email *

Subscrever Newsletter

A Oikos – Cooperação e Desenvolvimento é proprietária do Jornal dos Sabores e compromete-se a usar os endereços de email dos seus subscritores apenas para lhes fazer chegar esta newsletter. Leia a nossa política de privacidade (<https://jornalsabores.com/politica-de-privacidade/>) para mais informações.

SUBSCREVER A NOSSA NEWSLETTER

Endereço de email *

Subscrever Newsletter

A Oikos – Cooperação e Desenvolvimento é proprietária do Jornal dos Sabores e compromete-se a usar os endereços de email dos seus subscritores apenas para lhes fazer chegar esta newsletter. Leia a nossa (<https://jornalsabores.com/politica-de-privacidade/>) para mais informações.

JORNAL DOS SABORES

É um órgão de Informação dedicado, prioritariamente, à área de alimentação e bebidas e tem como objectivo fundamental assegurar a todos os leitores o direito à Informação.

Respeita os direitos e deveres constitucionais da Liberdade de Expressão e de Informação.

Distingue as notícias, do conteúdo opinativo e da publicidade.

Rege-se por critérios jornalísticos de Rigor e Isenção, respeitando todas as opiniões.

Compromete-se a respeitar o sigilo das suas fontes de informação, não admitindo, em nunca, a quebra desse princípio.

Cumprir a Lei de Imprensa e as orientações definidas neste Estatuto Editorial e pela sua Direcção.

SEM ANAL

Edição de 22/06/2022