



# Como o mar pode contribuir para uma Alimentação Sustentável, Inovadora e Funcional?



Joaquina Pinheiro\*

“Conservação e uso sustentável dos oceanos, mares e recursos marinhos para o desenvolvimento sustentável” e o ODS3 “garantia de uma vida saudável e promoção do bem-estar para todos”, trabalhando em conjunto para a preservação dos oceanos, disponibilização de alimentos que promovam o bem-estar e a saúde da população.

Na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), do Politécnico de Leiria, em colaboração com empresas da área Alimentar, temos contribuído para a concretização destes objetivos, com a valorização dos recursos marinhos através da investigação, desenvolvimento, inovação e demonstração da melhoria destes através de novos processos tecnológicos, sempre com vista da aplicação prática na Sociedade. O desenvolvimento de novos alimentos mais nutritivos, saudáveis e sustentáveis, utilizando os recursos marinhos subvalorizados e/ou os seus subprodutos como matéria-prima principal, tem

sido uma das apostas do MARE-Politécnico de Leiria, como por exemplo o paté de percebe enriquecido naturalmente com a amora silvestre (Projeto PAS). Com este alimento, acrescenta-se valor ao percebe que seria rejeitado pelos mariscadores ao chegar ao Porto de Pesca de Peniche, por não apresentar a dimensão mínima requerida para a sua comercialização em fresco. Também a valorização do uso das algas marinhas como ingrediente natural, rico em antioxidantes, com elevada capacidade de preservar a qualidade e segurança dos alimentos de IV gama, como a maçã fatiada, produto com elevada suscetibilidade de deterioração oxidativa e consequente rejeição por parte do consumidor, contribuindo também para a redução efetiva do desperdício alimentar (projeto Algaecoat).

A ESTM-Politécnico de Leiria, com a sua oferta formativa, nomeadamente a licenciatura de Engenharia Alimentar e o mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, forma profis-

sionais com as capacidades e competências básicas de ciência e engenharia com aplicação prática no ramo da Indústria Alimentar. Os estudantes participam de forma ativa no desenvolvimento de novos alimentos com características que respondem ao desafio e tendência atual, a aposta no alimento sustentável com aproveitamento dos subprodutos/desperdícios contribuindo assim para a Economia Circular. O controlo da qualidade e a implementação da gestão e segurança alimentar são medidas essenciais e cruciais para que cheguem até à nossa casa alimentos de excelência para uma Alimentação Sustentável, Nutritiva e Funcional. ◀

**\*Professora Adjunta Convidada no Politécnico de Leiria  
Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar  
Doutora em Biotecnologia  
e Membro do Mare-Politécnico de Leiria**