



Projecto *ProReMar* apresenta resultados finais à comunidade

Salsichas e afiambrado de peixe entre as inovações do MARE

Daniela Franco Sousa

daniela.sousa@jornaldeleiria.pt

■ Hambúrguer vegan, salsichas de peixe com algas e afiambrado de peixe são três inovações desenvolvidas pelo MARE - Centro de Ciências do Mar e do Ambiente, do Politécnico de Leiria, que recentemente se deram a conhecer à comunidade, em Peniche, com o objectivo de procurar empresas interessadas em catapultar estas novidades para as prateleiras dos supermercados.

Os três artigos foram desenvolvidos no âmbito do projecto *ProReMar* - Produtos Alimentares com Base em Recursos Marinhos, que arrancou em Setembro de 2020 e que ficou concluído durante o presente mês de Dezembro com este evento final de apresentação, *showcooking* e degustação.

“Desenvolvemos três produtos inovadores, porque são mais sustentáveis, nutricionalmente equilibrados, ricos e saborosos”, sendo que todos eles promovem produtos locais, explica Filipa Pinto, uma das investigadores responsáveis pelo projecto.

“O hambúrguer vegan (na foto) inclui algas e chicharro. As salsichas de peixe com algas são feitas com base num peixe de baixo valor comercial, o carapau negro. E o

O número

70%

deste novo afiambrado é composto por peixe, sendo o restante desenvolvido com recurso a outros ingredientes, que lhe garantem uma textura e uma consistência semelhantes ao fiambre convencional

afiambrado de peixe inclui 70% de peixe. Neste caso, o maior desafio foi mesmo encontrar outros ingredientes que conferissem a consistência e a textura que o consumidor já conhece no fiambre comum”, explica a investigadora.

Desenvolvido no MARE, o projecto contou com o apoio de produtores locais de chicharro e de fornecedores de peixe, prossegue Filipa Pinto.

Quanto à análise da aceitação dos produtos por parte dos consumidores, a investigadora salienta que os resultados são “promissores”, sempre “acima dos 60%”, uma percentagem “mui-

to boa” quando em causa estão também alguns produtos vegan, que costumam ser apreciados por pequenos nichos.

“E percebemos que são produtos promissores, em termos de viabilidade económica, com potencialidade para serem vendidos em grande escala”, acrescenta Filipa Pinto.

Além destes três produtos, em cooperação com empresas portuguesas, o MARE está também a desenvolver outros artigos inovadores, como os novos hambúrgueres de peixe - alguns artigos deste género já estão disponíveis no mercado - e massas com bivalves e algas.

