

Prémio Inovação Expo Fish Portugal distingue aproveitamento de ovas de ouriços-do-mar e snacks feitos a partir de excedentes de pesca

ECONOMIA

Prémio Inovação Expo Fish Portugal distingue aproveitamento de ovas de ouriços-do-mar e snacks feitos a partir de excedentes de pesca

1 JAN 2026 12:00

Investigadoras do Politécnico de Leiria distinguidas nas categorias Pesca e Aquicultura Mais Sustentável e Novos Produtos Alimentares do Mar



Prémio Inovação Expo Fish Portugal distingue aproveitamento de ovas de ouriços-do-mar e snacks feitos a partir de excedentes de pesca

reuacao@jornaldeleiria.pt

"PROVA - Produtos inovadores de qualidade e valor acrescentado a partir da aquacultura sustentável de ouriços-do-mar" e "FoodCycleIn", estudos desenvolvidos por investigadoras do MARE - Centro de Ciências do Mar e do Ambiente do Politécnico de Leiria, unidade de investigação da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) de Peniche, foram distinguidos nas categorias Pesca e Aquacultura Mais Sustentável e Novos Produtos Alimentares do Mar, respectivamente, na 4.^a edição do Prémio Inovação Expo Fish Portugal.

PUB



Segundo um comunicado do Politécnico de Leiria, o primeiro é uma prova de conceito que visa o desenvolvimento e validação de um modelo de produção sustentável e comercialização de ovas de ouriço-do-mar e foi o

“As ovas de ouriço-do-mar são uma iguaria gastronómica apreciada em todo o mundo, nomeadamente nos mercados asiático, americano e europeu. No entanto, são um produto sazonal, de baixo rendimento, perecível e com ciclo de produção longo. Com base no conhecimento adquirido em projetos anteriores, nomeadamente o projeto Ouriceira AQUA, propomos a aquacultura sustentável como forma de refinar a

Prémio Inovação Expo Fish Portugal distingue aproveitamento de ovas de ouriços-do-mar e snacks feitos a partir de excedentes de pesca

Já o FoodCycleIn tem como meta reduzir o desperdício alimentar através da valorização de coprodutos e excedentes da indústria agroalimentar, transformando-os em novos produtos alimentares de elevado valor nutricional, recebendo uma menção honrosa na categoria Novos Produtos Alimentares do Mar.

Assenta nos princípios da economia circular, promovendo a reintegração de recursos subaproveitados na cadeia alimentar e foca o desenvolvimento de refeições prontas, snacks saudáveis e suplementos alimentares, integrando matérias-primas não convencionais, resultantes da transformação de pescado, excedentes agroindustriais e algas, incluindo recursos marinhos da costa portuguesa.

“O FoodCycleIn pretende afirmar-se como uma referência nacional e internacional na economia circular alimentar, contribuindo para a redução do desperdício, para a promoção de hábitos alimentares mais sustentáveis e para a criação de valor económico, social e ambiental”, afirmam as investigadoras responsáveis Filipa Pinto e Sónia Barroso.

O Inovação Expo Fish Portugal distingue e apoia iniciativas inovadoras e diferenciadoras no âmbito dos recursos alimentares marinhos, assim como soluções, novos equipamentos e serviços digitais para uma pesca e aquicultura mais sustentável. É promovido no âmbito do Expo Fish Portugal, um evento que reforça a importância da floresta do pescado e o

recursos do mar.

Prémio Inovação Expo Fish Portugal distingue aproveitamento de ovas de ouriços-do-mar e snacks feitos a partir de excedentes de pesca



Prémio Inovação Expo Fish Portugal distingue aproveitamento de ovas de ouriços-do-mar e snacks feitos a partir de excedentes de pesca



Escola Superior de Saúde de Leiria anuncia novas formações em dia de aniversário

27 DEZ 2025

ESSLei vai submeter à A3ES seis novos cursos de licenciatura, mestrado e doutoramento

Prémio Inovação Expo Fish Portugal distingue aproveitamento de ovas de ouriços-do-mar e snacks feitos a partir de excedentes de pesca

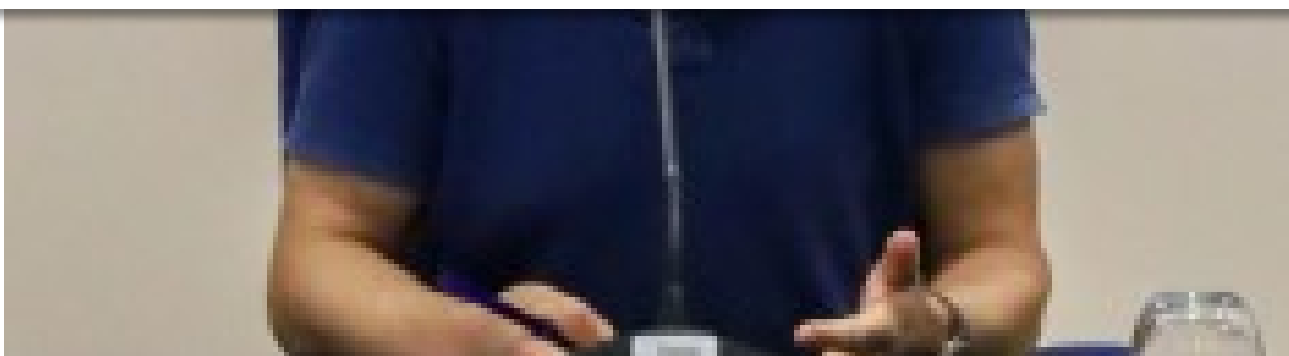


Localização da Escola Superior de Desporto decidida em 2026

28 DEZ 2025

A criação da escola só se concretizará com o aval da tutela.

SOCIEDADE



Prémio Inovação Expo Fish Portugal distingue aproveitamento de ovas de ouriços-do-mar e snacks feitos a partir de excedentes de pesca

Semanário Regional • Director de Mérito José Ribeiro Vieira • Director Francisco Pedro • Ano XL • Edição 2164 • Quarta-feira, 31 de Dezembro de 2025 • €1,50



Ricardo Paes Mamede, economista

“Uma coisa da qual os governos fogem como diabo da cruz é fazer escolhas”

“Os dados apontam para a continuação do aumento dos preços das casas” Págs. 17 a 19

arentia

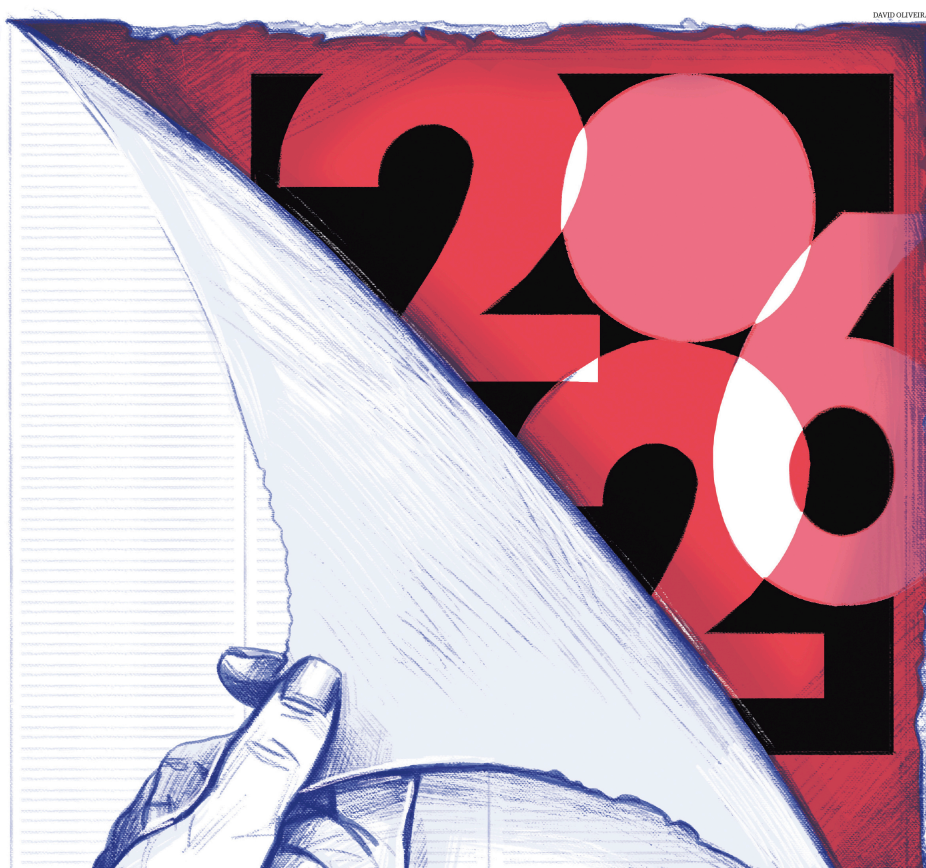
AUTOMATIZE A SUA PRODUÇÃO COM O MELHOR SOFTWARE

MELHORES RESULTADOS
Custos - Inventários - Prazos de entrega
Qualidade - Decisões - Clientes

Entre em contacto

244 882 666 arentia.pt

Technologia que simplifica a vida!



Região

Quase 200 bebés nasceram fora do hospital nos últimos três anos

Pág. 22

Marinha Grande

Piscina municipal adjudicada por 11,4 milhões

Última

Viver

Como Paulo Pereira se tornou o quinto Silence 4

Pág. 34



Especial Acontecimentos e pessoas que marcaram o ano de 2025 Págs. 2 a 16

Desporto

João Ferreira aponta para a vitória no Dakar 2026

Pág. 32

Prémio Inovação Expo Fish Portugal distingue aproveitamento de ovas de ouriços-do-mar e snacks feitos a partir de excedentes de pesca



GALERIAS

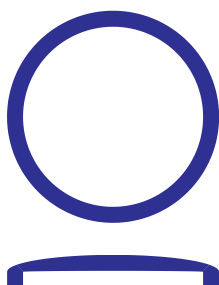
EDITORIAL

O vírus da contradição

Francisco Pedro, director



ENTREVISTA



Ricardo Paes Mamede



Prémio Inovação Expo Fish Portugal distingue aproveitamento de ovas de ouriços-do-mar e snacks feitos a partir de excedentes de pesca

Subscriva gratuitamente a newsletter do Jornal de Leiria

