

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 Aquacultura 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

redaccao@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 do fólho do mar para 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” Pág. 17 a 19

orentia

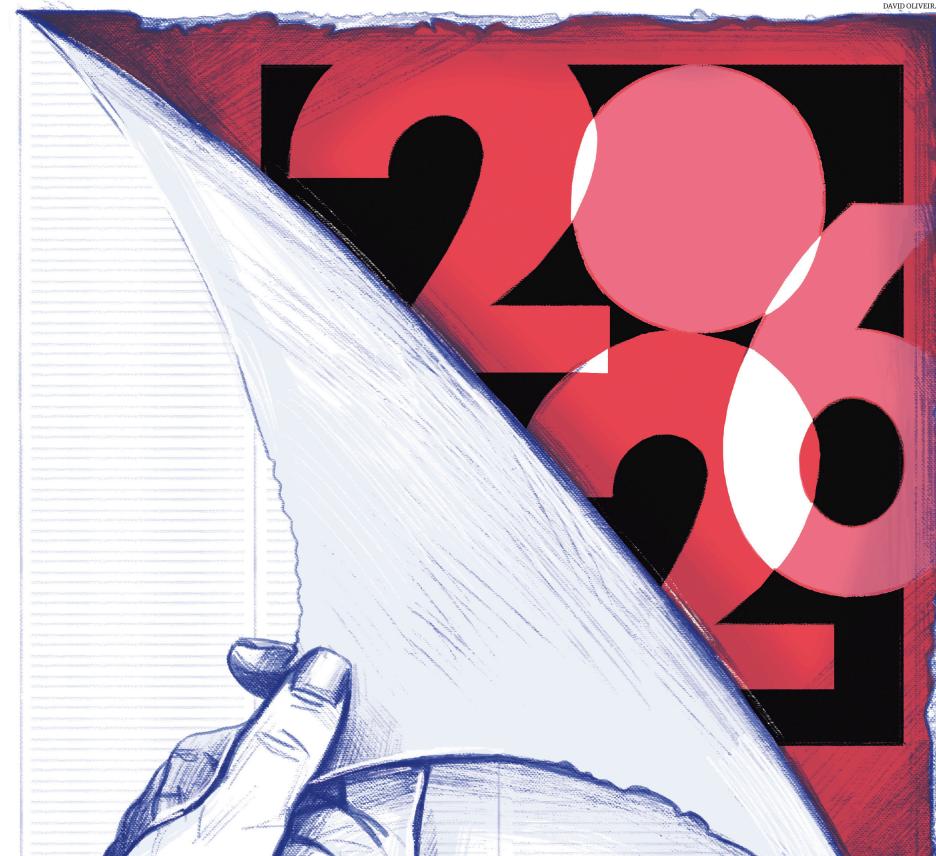
AUTOMATIZE A SUA PRODUÇÃO COM O MELHOR SOFTWARE

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

Entre em contacto

244 882 666 arentia.pt

Tecnologia que simplifica a vida!



DAVID OLIVEIRA

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 Pág. 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

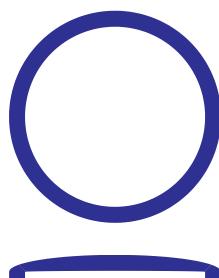
EDITORIAL

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

Subscreva gratuitamente a newsletter do Jornal de Leiria

