

Projetos de exploração de recursos marinhos estão integrados no GAL Pesca Oeste

MARE – Politécnico de Leiria lança três novos projetos para desenvolvimento de produtos alimentares e de cosmética

O MARE - Centro de Ciências do Mar e do Ambiente do Politécnico de Leiria vai iniciar no mês de setembro três novos projetos integrados no Grupo Ação Local Pesca Oeste (GAL Pesca Oeste), com vista à exploração de recursos marinhos para desenvolvimento de produtos para as áreas alimentar e de cosmética, no âmbito da Medida de Execução das estratégias de desenvolvimento local de base comunitária. Os projetos ProReMar, SeaFilm e COSMOS, do MARE – Politécnico de Leiria, são cofinanciados com um valor de 193.350,59 EUROS pelo Programa Operacional MAR 2020, que tem por objetivo implementar em Portugal as medidas de apoio enquadradas no Fundo Europeu dos Assuntos Marítimos e das Pescas (FEAMP).

«Estes três projetos atestam o dinamismo do MARE – Politécnico de Leiria e vêm confirmar todo o potencial da economia do mar, por via da inovação associada à exploração dos seus recursos», considera Maria Manuel Gil, coordenadora do MARE – Politécnico de Leiria e investigadora responsável pelo projeto ProReMar. «Além do elevado impacto a nível regional, estes três projetos posicionam-se também como uma mais-valia para o futuro da economia nacional, alicerçados na investigação com vista à valorização de recursos pouco ou não explorados, e na busca por alternativas ambientalmente sustentáveis».

Produtos Alimentares com base em Recursos Marinhos, este é o significado do nome ProReMar, o projeto que visa a valorização sustentada de recursos alimentares marinhos provenientes da costa de Peniche, através do desenvolvimento de novos produtos alimentares à base de pescado, principalmente de baixo valor comercial e/ou algas marinhas ricas em compostos bioativos e elementos minerais. Este projeto tem em vista o desenvolvimento de três novos produtos direcionados para o público em geral, incluindo pessoas com restrições alimentares optativas, como os vegans, através da demonstração de características nutricionais de interesse para o consumidor, e que sejam largamente aceites por testes sensoriais realizados ao consumidor final.

Por sua vez, o SeaFilm, também associado à indústria alimentar, é um projeto liderado pela investigadora Susana Silva, que consiste no desenvolvimento de uma película comestível e biodegradável, que permita a congelação sustentável de pescado. Com esta solução com vista à substituição das películas de plástico, o projeto SeaFilm pretende ir ao encontro do compromisso assumido pela União Europeia para a proibição da utilização de plásticos de utilização única.

Já o projeto COSMOS tem como objetivo a formulação de uma linha de produtos na área dos cosméticos, contendo compostos de origem marinha com propriedades antioxidantes e fotoprotetoras. Neste sentido, sob a coordenação da investigadora Carina Félix, será feita a identificação e caracterização de compostos bioativos extraídos da alga invasora *Asparagopsis Armata*, localizada ao largo da costa de Peniche e da Reserva Natural das Berlengas, com vista à valorização deste recurso inexplorado, que contribuirá também para uma economia sustentável. Além do impacto positivo a nível económico, o projeto trará também vantagens para os ecossistemas da zona Oeste, através do restabelecimento da comunidade de macroalgas e animais nativos da zona, ao eliminar parte considerável da alga invasora.

Através do apoio ao desenvolvimento de projetos no âmbito da inovação em espaço marítimo, do reforço da competitividade da pesca e do turismo, da promoção de produtos locais de qualidade e melhoria dos circuitos de bens alimentares no âmbito do mar, o GAL Pesca Oeste pretende promover o desenvolvimento local e a diversificação das economias das zonas pesqueiras e costeiras. Desta forma, por via do empreendedorismo, o GAL Pesca Oeste está também a promover o emprego

sustentável e com qualidade, e a inovação social com a criação de respostas a problemas de pobreza e de exclusão social.

Leiria, 4 de setembro de 2020

Para mais informações contactar:

Midlandcom – Consultores em Comunicação

António Laranjeira * 939 234 505 * 244 859 130 * ajl@midlandcom.pt

Patrícia Rocha * 939 230 020 * 244 859 130 * pr@midlandcom.pt