

**Junção improvável de ingredientes resulta num produto inovador rico em antioxidantes naturais**

## **Politécnico de Leiria cria paté de percebe com amora silvestre e aposta na economia circular**

O Politécnico de Leiria, através da unidade de investigação do MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente, em Peniche, criou o paté de percebe com amora silvestre, um produto inovador rico em antioxidantes naturais. O projeto PAS – Paté de Percebe com Amora Silvestre pretende contribuir para a promoção e valorização gastronómica (nutricional e sensorial) do percebe (*Pollicipes pollicipes*), em particular do recurso capturado na Reserva Natural das Berlengas.

«Apesar de existir uma exploração comercial do percebe para consumo humano, os exemplares que não estão em conformidade legal ao nível do tamanho, e de acordo com os padrões de consumo na restauração, são potencialmente rejeitados e lançados ao mar por parte dos mariscadores da região», explica Rui Ganhão, docente da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) do Politécnico de Leiria e um dos investigadores do projeto PAS. «Tendo em conta o conceito de economia circular, em que um subproduto é um recurso para outra atividade económica, pretende-se no final criar uma cadeia de valor que justifique o não desperdício do recurso através da implementação de novos processos ou a criação de novos produtos.»

O principal objetivo do projeto foi elaborar uma proposta inovadora na gama dos patés e cremes de barrar com uma formulação de paté adicionado com frutos vermelhos (amora silvestre), ricos em antioxidantes naturais. Propõe-se assim ao consumidor um alimento com carácter funcional, contribuindo para o seu bem-estar e melhorando a sua saúde, bem como gerar condições para a emergência de novas empresas direcionadas aos recursos da pesca na região Oeste.

O PAS pretende impactar positivamente em termos sociais, económicos e ambientais, pela valorização da totalidade do volume apanhado pelos pescadores certificados do percebe da Reserva Natural das Berlengas e que chega à Lota de Peniche. O projeto diferencia-se pela combinação do recurso marinho a um terrestre, que resulta num apelativo e inovador produto que se pretende que seja de fácil acesso com um período de vida útil extenso, comparativamente a produtos similares encontrados nas superfícies comerciais.

«Temos a formulação ótima do paté de percebe, enriquecido com amora silvestre, a uma concentração de 2,5%, mostrando-se mais apelativo em termos sensoriais, pela cor, aroma e textura alcançada», revela Rui Ganhão. «Para além do teor de compostos de interesse, como os fenólicos e a capacidade antioxidante, revelando-se bastante promissor na manutenção e no retardamento das reações de deterioração que habitualmente ocorrem neste tipo de produto, como a rancificação. Os produtos processados, como o paté em estudo, apresentam na sua formulação ingredientes sintéticos, como antioxidantes, para prevenir as reações de oxidação que levam à rancificação e rápida degradação/deterioração do produto», explica o docente.

Iniciado em março de 2019, o projeto encontra-se na última fase de divulgação de resultados junto da comunidade científica e em diferentes *players* da fileira alimentar. A equipa de investigação é composta pelos professores investigadores Rui Ganhão, Joaquina Pinheiro, Raul Bernardino e Sérgio Leandro, e pelo bolsheiro de investigação Hugo Sá.

O projeto obteve o cofinanciamento do Programa Operacional Mar 2020, Portugal 2020 e Fundo Europeu dos Assuntos Marítimos e das Pescas.

**Leiria, 9 de dezembro de 2021**

**Para mais informações contactar:**

Midlandcom – Consultores em Comunicação

Ana Marta Carvalho \* 939 234 518 \* 244 859 130 \* [amc@midlandcom.pt](mailto:amc@midlandcom.pt)

Cristiana Alves \* 939 234 512 \* 244 859 130 \* [ca@midlandcom.pt](mailto:ca@midlandcom.pt)