

Projeto VALOREJET foi promovido em parceria com o Politécnico de Leiria

Espécies de peixe “rejeitadas” e de baixo valor comercial dão origem a novos produtos alimentares com recurso a metodologias inovadoras

Ceviche de choupa, paté de carapau fumado, lira desidratada, pastéis de serrão e mini-saia frito. Estes foram os produtos que resultaram do VALOREJET, um projeto que pretendia avaliar o potencial de três espécies de peixe com baixo valor comercial (carapau-negrão, choupa e ruivos) e duas espécies de peixe rejeitadas (mini-saia e serrão-alecrim), cujo conhecimento biológico era baixo ou inexistente, e desenvolver produtos alimentares com base nessas espécies e com valor acrescentado e estratégias para a extensão de *shelf-life* de preparados de peixe fresco.

O projeto foi promovido pela Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa (FCUL) e o polo de Lisboa do MARE - Centro de Ciências do Mar e do Ambiente, em parceria com o Politécnico de Leiria, através do polo de Peniche do MARE, e com a colaboração das empresas transformadoras Nigel e Omnifish e o apoio da Cooperativa de Pesca Geral do Centro (Opcentro).

«As rejeições diminuíram cerca de 30% nos últimos 40 anos, no entanto, representam ainda 27 milhões de toneladas. Economicamente, traduzem perda de valor para a administração e pescadores e, em termos nutricionais, é uma importante fração de proteína que é desperdiçada. As rejeições resultam do facto das várias artes de pesca apresentarem graus de seletividade diferentes podendo capturar muito mais espécies do que aquelas que são alvo da pesca, resultando em valores elevadíssimos de outras espécies que são rejeitadas», explica a equipa do projeto.

Entre os vários desígnios do VALOREJET contavam-se, assim, a valorização das espécies rejeitadas ou de fraco valor comercial através do desenvolvimento de novos produtos com valor acrescentado, usando técnicas e processos novos ou melhorados; a avaliação do potencial dessas espécies, que hoje são rejeitadas quer do ponto de vista biológico quer em termos de estratégia face à exploração pesqueira; o fomento das ligações entre a comunidade científica e os vários agentes do setor, nomeadamente associações de pescadores e industriais; e o aumento da oferta de produtos alimentares, no sentido de revitalizar o mercado.

Considerando que, em termos de avaliação e gestão de recursos, as espécies de maior valor comercial são frequentemente objeto de acompanhamento biológico, ao contrário das espécies de menor valor ou sem valor comercial, o projeto levou a cabo uma caracterização nutricional e sensorial do pescado em estudo, assegurada pela equipa do MARE – Politécnico de Leiria.

«Em termos nutricionais e sensoriais, obtivemos resultados muito promissores, considerando que o pescado com baixo valor, ou mesmo sem valor comercial, demonstrou-se nutricionalmente rico e livre em metais pesados», explica Filipa Pinto, uma das investigadoras do Politécnico de Leiria envolvidas no projeto.

A caracterização nutricional e sensorial demonstrou que todas as espécies estudadas apresentam, em geral, bons teores de proteína, comparáveis aos que se encontram em espécies mais consumidas, como o salmão e a pescada, e um teor de gordura que as classifica como peixes magros.

Frederica Silva, investigadora do MARE – Politécnico de Leiria, acrescenta: «Também em termos sensoriais, todas as espécies foram muito bem aceites pelos consumidores. Obtivemos resultados que nos indicam que em termos de sabor e textura estes peixes serão aprovados pela comunidade, dando-nos uma maior segurança para os tentar inserir no mercado.»

O carapau-negrão e a mini-saia foram as espécies que apresentaram, em média, um maior teor em ácidos gordos. A concentração de elementos foi semelhante, ou mesmo melhor, que a encontrada nas espécies de peixe mais consumidas e/ou mais capturadas em Portugal.

Os resultados do VALOREJET demonstraram ainda que, entre as espécies de baixo valor comercial, o carapau-negrão é o que apresenta a melhor perspectiva de aproveitamento potencial como recurso futuro. Apresenta uma elevada abundância (cerca de 3.500 toneladas/ano), uma elevada fecundidade e uma taxa de crescimento moderada, fatores muito favoráveis a uma capacidade de resiliência da população.

As cabras, lira e vermelha, apresentam por sua vez uma abundância muito menor (cerca de 150 toneladas/ano), uma fecundidade moderada e uma taxa de crescimento rápida, fatores também favoráveis a uma capacidade de resiliência da população. Por sua vez, a choupa regista uma abundância semelhante à das cabras (cerca de 180 toneladas/ano), uma fecundidade elevada, mas uma taxa de crescimento lenta, fator menos favorável a uma capacidade de resiliência da população.

Entre as espécies não comerciais e consequentemente rejeitadas, a mini-saia é a única que apresenta uma abundância significativa, o que, associada a uma elevada fecundidade, a faz afirmar-se como uma espécie com imenso potencial. O serrão-alecrim apresenta uma fecundidade e taxa de crescimento moderada, mas a sua fraca abundância faz com que não seja uma espécie recomendada pelos investigadores, em termos de exploração alternativa às espécies comerciais.

«Este projeto é um exemplo da importância da investigação na valorização dos recursos alimentares marinhos para uma utilização eficiente e sustentável, nomeadamente pela utilização de espécies sem valor comercial, no desenvolvimento de produtos alimentares com valor acrescentado», considera Maria Manuel Gil, coordenadora do MARE – Politécnico de Leiria e investigadora responsável pelo projeto no Politécnico de Leiria.

O projeto foi financiado pela Direção Geral de Recursos Naturais, Segurança e Serviços Marítimos (DGRM) no âmbito do Programa Operacional MAR 2020.

Mais informações sobre o projeto podem ser consultadas em <https://bit.ly/3kDy7gP>.

Leiria, 2 de junho de 2022

Para mais informações contactar:

Midlandcom – Consultores em Comunicação

Cristiana Alves * 939 234 512 * ca@midlandcom.pt

Ana Marta Carvalho * 939 234 518 * amc@midlandcom.pt