

Projetos desenvolvidos por investigadoras do Politécnico de Leiria distinguidos na 4.ª edição do Prémio Inovação Expo Fish Portugal

Nas categorias ‘Pesca e Aquacultura Mais Sustentável’ e ‘Novos Produtos Alimentares do Mar’

Leiria, 16 de dezembro de 2025 – Os projetos ‘PROVA - Produtos inovadores de qualidade e valor acrescentado a partir da aquacultura sustentável de ouriços-do-mar’ e ‘FoodCycleIn’, 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, estiveram em grande destaque na 4.ª edição do Prémio Inovação Expo Fish Portugal, ao serem distinguidos nas categorias ‘Pesca e Aquacultura Mais Sustentável’ e ‘Novos Produtos Alimentares do Mar’, respetivamente.

O projeto ‘PROVA’ – uma prova de conceito que visa o desenvolvimento e validação de um modelo de produção sustentável e comercialização de ovas de ouriço-do-mar – foi o grande vencedor na categoria ‘Pesca e Aquacultura Mais Sustentável’, destacando-se pela sua criatividade e impacto.

“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 qualidade das ovas de ouriços-do-mar, através da engorda de ouriços-do-mar em sistemas RAS. Adicionalmente, e para aumentar o rendimento do modelo de produção, propomos o desenvolvimento de produtos inovadores e de valor acrescentado a partir da ova e dos coprodutos gerados”, explica a investigadora responsável Sílvia Lourenço.

Por sua vez, o ‘FoodCycleIn’ – projeto de inovação alimentar sustentável que tem como objetivo reduzir o desperdício alimentar através da valorização de coprodutos e excedentes da indústria agroalimentar, transformando-os em novos produtos alimentares de elevado valor nutricional – recebeu uma menção honrosa na categoria ‘Novos Produtos Alimentares do Mar’.

O projeto assenta nos princípios da economia circular, promovendo a reintegração de recursos subaproveitados na cadeia alimentar. Foca-se no desenvolvimento de refeições prontas, snacks saudáveis e suplementos alimentares, integrando matérias-primas não convencionais, como coprodutos 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 Prémio Inovação Expo Fish Portugal tem como objetivo distinguir e apoiar projetos inovadores e diferenciadores no âmbito dos recursos alimentares marinhos, assim como no que concerne a soluções,

novos equipamentos e serviços digitais para uma pesca e aquicultura mais sustentável. O prémio é promovido no âmbito do Expo Fish Portugal, um evento que reforça a importância da nossa fileira do pescado e o compromisso nacional com a sustentabilidade, inovação e valorização dos recursos do mar.

Para informação adicional, por favor, contacte:

Cristiana Alves (cristiana.alves@on-it.pt | 917 868 534)

On-It! Comunicação