

Algas e subprodutos da indústria pesqueira em projeto para criar produtos alimentares

20 de Outubro, 2017

“Os produtos da pesca e da aquacultura raramente são aproveitados na sua totalidade, como acontece com as conservas de peixe ou de filetes, nas quais é aproveitado essencialmente o músculo, e na venda bivalves, que descarta depois as conchas”, indicou o investigador do CIIMAR Vitor Vasconcelos, citado pela Lusa.

Outro dos objetivos do ValorMar passa pelo desenvolvimento e otimização de novos produtos, tecnologias e processos para produção aquícola em Portugal e na Europa, contou Vitor Vasconcelos, também professor na Faculdade de Ciências da Universidade do Porto (FCUP). A criação de uma plataforma tecnológica de suporte à informação de rastreabilidade, que permita a disponibilização de informação a empresas e ao consumidor final de um modo integrado e de um novo adsorvente ambiental para eliminação de contaminantes aquáticos, são outras das finalidades do projeto, indicou o investigador.

Segundo a Sonae MC, o consumidor português procura cada vez mais alternativas alimentares saudáveis, mas de fácil preparação face à “exigente azáfama do dia-a-dia”. “Ao mesmo tempo, muitos acreditam que o peixe é mais difícil de cozinhar ou de preparação mais demorada, daí estarmos a apostar, por exemplo, na criação de preparados de peixe prontos a cozinhar”, explicou a entidade. Nesse sentido, continuou, os parceiros envolvidos no projeto vão desenvolver “conservas inovadoras ou novas formas de fazer uma alimentação rápida, conveniente e saudável à base de recursos do mar”.

“Ao olharmos para tecnologias inovadoras poderemos encontrar novas condições para assegurar uma frescura prolongada dos recursos marinhos, trabalhando no sentido de reduzir o desperdício alimentar com claros impactos ambientais e sociais”, informou ainda. Ao utilizarem “uma abordagem de economia circular”, os responsáveis tencionam explorar igualmente a valorização de subprodutos ou excedentes de recursos marinhos dos quais se possam obter compostos bioativos para outras aplicações, salientou.

O projeto, que iniciou em outubro tem a duração de três anos, começará a produzir resultados durante o seu próprio decurso, sendo expectável que em alguns casos os resultados cheguem antes do seu término, que está previsto para 2020. “Esperamos que no final do primeiro ano já seja possível obter resultados para cada uma das quatro atividades, alguns dos quais com visibilidade pública quer através de artigos científicos quer através de atividades de divulgação dirigidas ao público em geral”, acrescentou Vitor Vasconcelos.

**Foto de Reuters*