

IPLeira valoriza recursos marinhos de Peniche com criação de alimentos vegan

18 de Abril, 2022

Salsicha de pescado e algas, um afiambrado de pescado e um hambúrguer vegan são os produtos que foram desenvolvidos na unidade de investigação do **MARE** – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente do **Politécnico de Leiria**, em Peniche, no âmbito do [ProReMar – Produtos Alimentares com base em Recursos Marinhos](#), um projeto que visa a valorização sustentada de recursos alimentares marinhos provenientes da costa de Peniche.

“No desenvolvimento destes novos produtos alimentares utilizamos recursos marinhos pouco explorados, nomeadamente pescado com baixo valor comercial, como o carapau negrão, e as macroalgas marinhas, ricas em compostos bioativos e elementos minerais. A nossa costa é bastante rica nestes recursos, no entanto, muitos deles não são utilizados ou apresentam baixo valor comercial. O que é desfavorável não só para os pescadores, para a economia local, mas também para o próprio ecossistema, isto porque se utilizam mais determinados recursos em prol de outros, em vez de existir um equilíbrio. O nosso propósito é, neste sentido, valorizar e aproveitar os recursos marinhos da zona de Peniche e apostar na economia circular”, declara Filipa Pinto, uma das investigadoras envolvidas no projeto, citada num comunicado.

Sobre os três produtos desenvolvidos, a investigadora refere que “são nutricionalmente equilibrados e direcionados para o público em geral, incluindo pessoas com restrições alimentares optativas, como os vegans”. Tal como indica Filipa Pinto, “a nossa intenção passava por desenvolver produtos que, por um lado, já pudessem ser familiares aos consumidores, e que por outro lado fossem totalmente diferentes. A salsicha é sobretudo associada a carne e, por isso, quisemos diferenciar. Nutricionalmente a salsicha de pescado e algas desenvolvida acaba por ser muito mais rica que as de carne presentes no mercado. Pensámos também no afiambrado porque nunca se tinha ouvido falar de um feito à base de pescado (na altura de submissão do projeto) e porque as pessoas começam a querer alternativas saudáveis ao que normalmente adicionamos no pão. O terceiro produto queríamos que fosse ao encontro das pessoas que não comem animais, recorrendo às macroalgas”.

O projeto está agora na fase de estudo do tempo de vida útil dos produtos: “Já conseguimos atingir um tempo alargado, o que é bastante positivo. Consideramos que estes produtos serão bem acolhidos no mercado. Isto porque, além da avaliação sensorial com um painel interno, temos feito também testes de aceitação, ao consumidor e, até ao momento, temos registado uma elevada aceitação. São produtos com grande potencial, não só em termos de sabor e inovação, mas também nutricionalmente, destacando-se dos demais no mercado”, refere a investigadora.

O projeto foi iniciado em setembro de 2020 e tem término previsto para agosto de 2022, sendo o objetivo colocar os três produtos no mercado, através da celebração de uma parceria com uma empresa interessada em produzir e

comercializar os produtos.

Para a coordenadora do MARE – Politécnico de Leiria e investigadora responsável pelo projeto, Maria Manuel Gil, o projeto “atesta o dinamismo do MARE e confirma o potencial da economia do mar. Este é um projeto que, além do elevado impacto a nível regional, posiciona-se como uma mais-valia na busca por alternativas ambientalmente sustentáveis e para o futuro da economia nacional”.

Além de Maria Manuel Gil e Filipa Pinto, participam no ProReMar as investigadoras Sónia Barroso e Susana Mendes, a chef Patrícia Borges e o bolsheiro de investigação Wilson Fernandes. O projeto é cofinanciado 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).