

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu
dos Assuntos Marítimos
e das Pescas

Designação do projeto | VALOREJET - Aproveitamento de espécies rejeitadas e de baixo valor comercial

Código do projeto | MAR-01.03.01-FEAMP-0003

Objetivo Principal | Valorização de novos produtos com recurso a metodologias inovadoras

Região de intervenção | Centro (Peniche) e LVT

Entidade Beneficiária | FACULDADE DE CIÊNCIAS DA UNIVERSIDADE DE LISBOA

Data de aprovação | 31-08-2017

Data de início | 01-01-2017

Data de conclusão | 30-04-2021

Custo total elegível | 335.775,67€

Apoio Financeiro da União Europeia | 251.831,76€

Apoio Financeiro público nacional | 83.943,91€

Objetivos, atividades e resultados esperados/atingidos:

O projecto tem três objectivos: a) desenvolver novos produtos de origem marinha com valor acrescentado ou substancialmente melhorados, usando técnicas e processos novos ou melhorados, tendo por base o recurso a espécies pouco importantes do ponto de vista comercial ou mesmo sem interesse comercial actual, sendo rejeitadas no mar; b) avaliar o potencial dessas espécies cujo desconhecimento é total em termos biológicos; c) fomentar as ligações entre a comunidade científica e os vários agentes do sector, nomeadamente associações de pescadores e industriais.

Estes objectivos serão concretizados através de 5 acções ou actividades: 1) Estimativa do potencial das espécies envolvidas; 2) Conhecimento dos parâmetros populacionais das espécies envolvidas; 3) Caracterização nutricional e sensorial do pescado em estudo; 4) Desenvolvimento de produtos alimentares de origem marinha com valor acrescentado e processos de conservação para um uso eficiente e sustentável dos recursos alimentares marinhos; 5) Desenvolvimento de estratégias para extensão de shelf-life de preparados de peixe fresco.

Os resultados esperados são os seguintes: i) Incrementar as ligações entre a comunidade científica e os vários agentes do sector; ii) Conhecer o potencial de várias espécies de baixo valor comercial e sem valor comercial que hoje são rejeitadas, quer do ponto de vista biológico quer em termos de estratégia face à exploração pesqueira; iii) Aumentar a oferta de produtos alimentares, no sentido de revitalizar o mercado. Estes produtos de baixo valor comercial têm elevado potencial enquanto fonte de proteínas de alto valor biológico e ácidos gordos polinsaturados; iv) Desenvolver os processos de transformação mais adequados a cada espécie. Espera-se assim contribuir para que o grande público tenha escolhas alimentares mais saudáveis ao mesmo tempo que se diminui o desperdício de pescado proveniente da pesca e da indústria alimentar; v) Desenvolver novos filmes e/ou revestimentos de origem marinha como um novo material de embalagem com produtos à base de pescado prontos a consumir, permitindo a extensão do tempo de prateleira dos mesmos.

Fotos, vídeos e outros suportes audiovisuais:

OBJETIVO 1: Desenvolvimento de produtos alimentares de origem marinha com valor acrescentado

ceviche de choupa



lira frita desidratada



pastéis de serrão



paté de carapau fumado



mini saia frito



OBJETIVO 2: Estimativa do potencial de exploração das espécies envolvidas

