

MENU aproveita macroalgas marinhas para oferecer refeições nutritivas e de fácil confeção

13 de Setembro, 2021

Um leque variado de pratos doces e salgados à base de macroalgas marinhas da costa portuguesa é a proposta do projeto MENU. Coordenado pela investigadora Ana Marta Gonçalves, do Centro de Ciências do Mar e do Ambiente (MARE) da Universidade de Coimbra (UC), este projeto inovador foca-se no desenvolvimento de refeições pré-cozinhadas alternativas, com elevado valor nutricional e de rápida confeção, oferecendo aos consumidores uma dieta rica e saudável. Os primeiros produtos poderão estar no mercado dentro de um ano, segundo um comunicado.

A grande inovação do “MENU: Marine Macroalgae: alternative recipes for a daily nutritional diet” está na utilização completa das macroalgas marinhas e não apenas extratos ou compostos, como acontece em várias indústrias. O objetivo é “aproveitar todas as propriedades destas verduras do mar, conhecidas, por exemplo, pelas suas propriedades antivirais, antibacterianas, antidiabéticas, antioxidantes e anticancerígenas, entre outras”, refere o comunicado divulgado pela UC.

“Conhecendo o elevado valor nutricional e as bioatividades das macroalgas, que apresentam muitos benefícios para a saúde humana, a nossa aposta é utilizar a alga como um todo de modo a que os nossos produtos tenham todas as biopropriedades, garantindo assim os efeitos benéficos para o consumidor”, explica Ana Marta Gonçalves, coordenadora do projeto.

São parceiros do MENU, iniciado em 2019, a Universidade de Aveiro (UA), a Startup Lusalgae, especializada em biotecnologia marinha, e a Ernesto Morgado, S.A., a mais antiga indústria de arroz em Portugal. De acordo com a UC, já foram desenvolvidas várias receitas, tais como arroz com algas, frango com algas, sopas e molhos adicionais; e, nos doces, gelatinas de framboesa e morango, pudins de vários sabores, nomeadamente amêndoa, baunilha, chocolate e coco, compotas e arroz doce. Outros produtos estão em fase de desenvolvimento, como, por exemplo, mousses.

“Pretendemos oferecer um cardápio diversificado que vá ao encontro dos diferentes interesses dos consumidores. Desenvolvemos várias receitas com diferentes macroalgas”, declara a investigadora do MARE, da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra (FCTUC), adiantando que, em paralelo, estão também a desenvolver películas naturais à base de macroalgas com o objetivo de “aumentar o tempo de prateleira no supermercado de alimentos como carne, peixe e fruta, que podem ser consumidas diretamente junto com o produto que estão a revestir”.

Para perceber a aceitação dos consumidores, a equipa realizou já alguns workshops de degustação, envolvendo pessoas de várias faixas etárias, dos 17

aos 77 anos de idade. De acordo com Ana Marta Gonçalves, “os participantes gostaram bastante, demonstrando interesse, especialmente no que respeita aos benefícios para a saúde, e destacaram o sabor e textura agradáveis. Com base nos questionários aplicados após as provas, verificou-se o interesse em adquirir estes produtos quando chegarem ao mercado. Cada vez mais, o consumidor preocupa-se com a sua saúde e com o seu bem-estar”.

Este projeto, que é financiado pelo Fundo Azul – um mecanismo de incentivo financeiro da Direção-Geral de Política do Mar destinado a apoiar a investigação científica –, visa também dar resposta aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 da ONU, contribuindo para a produção e consumo de produtos sustentáveis e melhoria da nutrição.

O MENU responde ainda a outro dos ODS, a conservação e sustentabilidade dos oceanos e dos recursos marinhos. Por isso, explica a investigadora do MARE, “recolhemos no mar amostras das espécies de macroalgas comestíveis pré-selecionadas (castanhas, verdes e vermelhas), que são colocadas a crescer em laboratório e transferidas depois para tanques de aquacultura até obter a biomassa necessária para a confeção dos alimentos. São métodos sustentáveis, podemos produzir macroalgas marinhas em grande escala sem prejudicar o ambiente”.

Durante todo o processo, ou seja, desde a recolha no mar até ao produto final, “avaliamos de forma contínua o valor nutricional das macroalgas para termos a certeza que não há perda ou redução desse valor nutricional, garantindo todos os benefícios para o consumidor. É um processo altamente controlado”, explica.

Além da parceria com a empresa de produção de arroz, a equipa, constituída por 16 investigadores, estabeleceu também acordos com outras empresas, no sentido de colocar esta nova geração de produtos à base de macroalgas marinhas no mercado, o que poderá acontecer dentro de um ano.