



Sessão de Divulgação

No passado dia 3 de Junho realizou-se no auditório do IPIMAR uma Sessão de Divulgação intitulada “Comercialização de crustáceos vivos em Portugal: limitações e perspectivas”, no âmbito do Projecto Europeu CrustaSea (Desenvolvimento de códigos de boas práticas e tecnologias de triagem, transporte e armazenagem de crustáceos vivos).



Esta sessão, organizada pela Unidade de Valoração dos Produtos da Pesca e Aquacultura do IPIMAR e pela Associação dos Comerciantes de pescado (ACOPE), teve como principais objectivos sensibilizar os profissionais do sector, as autoridades competentes, a comunidade científica e os consumidores para os problemas que afectam este sector, bem como disponibilizar conhecimentos, competências e ferramentas que permitam aos profissionais deste sector aumentar a produtividade, competitividade e rendimentos das suas empresas. A sessão teve a participação de 120 representantes de diversos ramos de actividade deste sector, como sejam viveiros, restauração, superfícies comerciais, autoridades competentes, empresas de consultadoria, comunidade científica, associações de profissionais e empresas de fornecimento de equipamentos e consumíveis para o sector. A sessão de abertura contou com a participação do Dr. Carlos Costa Monteiro (IPIMAR), Dr. Eurico Monteiro

(DGPA), Dr. Carlos Henriques (ACOPE-Pescanova) e Eng.ª Maria Leonor Nunes (IPIMAR). Diversos oradores convidados puderam retratar as diferentes vertentes dos problemas do sector e elaborar propostas para a sua melhoria. O conteúdo da sessão encontra-se disponível no respectivo [folheto](#). O Dr. António Marques (IPIMAR) realçou a importância do sector e caracterizou o Projecto CrustaSea, a Dra. Sara Barrento (IPIMAR) focou os problemas e as perspectivas relacionadas com o transporte, o Dr. Francisco Ruano (IPIMAR) realçou os riscos associados à estabulação, seu enquadramento e maneiio, o Dr. José Cordeiro (Grupo Auchan) incidiu sobre os problemas existentes na distribuição, e a Dra. Sónia Pedro do IPIMAR focou a higiene e segurança relacionadas com o processamento dos crustáceos.



Caso pretenda obter informações adicionais sobre esta Sessão de Divulgação pode contactar o Dr. António Marques
amarques@ipimar.pt
Tel. 213027025



Campanhas de Investigação

Campanha de arrasto para crustáceos e filmagens subaquáticas do respectivo habitat

De 1 a 19 de Junho, teve lugar uma campanha de pesca por arrasto, a bordo do N/E "NORUEGA", com o objectivo de estimar a abundância e a estrutura, por sexo e por comprimento, das populações de lagostim (*Nephrops norvegicus*) e outros crustáceos de profundidade. Foi coberta a área a sul de Lisboa (Alentejo e Algarve), entre 200 e 750 metros de profundidade, tendo sido realizados 65 lanços de pesca. A recolha de dados para a estimação dos índices de abundância foi efectuada com uma rede camaroeira. Em simultâneo foram recolhidas imagens dos fundos de arrasto, com uma câmara de vídeo montada na zona superior da rede. A obtenção de imagens dos fundos de arrasto tem em vista o reconhecimento dos sistemas de galerias construídos pelo lagostim e a sua potencial utilização para estimar a abundância desta espécie. Foram ainda

recolhidas amostras de sedimento para a caracterização dos fundos de distribuição do lagostim.



Rede utilizada na campanha de arrasto, com a câmara de vídeo (ao centro) e outros sensores.

Palestras promovidas pelo C.C.

No dia 24 de Junho realizou-se no Auditório do IPIMAR uma palestra proferida por Rogério Mendes intitulada **"VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS DA PESCA: Aplicações de novas tecnologias de conservação e preparação de produtos funcionais"**.



O estado actual dos recursos marinhos e o importante papel que os produtos da pesca desempenham no regime alimentar dos portugueses impõem novos desafios técnico-científicos e estratégias de utilização que passam, necessariamente,

pelo melhoramento e inovação das tecnologias de conservação e transformação.

É neste quadro que o Grupo de Investigação em Tecnologias de Conservação, Processamento e Bio-

tecnologias do INRB/L-IPIMAR desenvolve as suas actividades, tendo em consequência assumido como principais objectivos, entre outros, o estudo e optimização de novas tecnologias de conservação (gelo líquido, absorventes de O₂, solubilização e estabilização de CO₂, embalagens activas) sobretudo em produtos refrigerados, o estudo de processos de transformação mais eficientes e limpos (altas pressões hidrostáticas e aquecimento óhmico) e o desenvolvimento de produtos funcionais inovadores com maior valor acrescentado e com benefícios acrescidos para a saúde (salsicha Frankfurter de pescado, aperitivo com fibras vegetais, mortadela e tagliatelli de pescado). Pretende-se assim uma melhor utilização e valorização dos produtos e subprodutos da pesca e aquicultura e ainda contribuir para a modernização do sector da fileira da pesca.



Jornadas promovidas pela Agência de Inovação

A Agência de Inovação (AdI) organizou entre 18 e 20 de Junho de 2009 a 4ª edição das **jornadas de inovação** com o objectivo de divulgar resultados de I&D, apoiar a valorização económica dos resultados e dinamizar parcerias e o estabelecimento de sinergias entre empresários, investigadores e investidores.

O IPIMAR participou nestas jornadas com um Stand onde apresentou os dois projectos - um sobre o ordenamento litoral e outro relativo à preparação de novos produtos.



Ordenamento das actividades pesqueiras e aquícolas litorais

A grande disponibilidade e acessibilidade de recursos pesqueiros na faixa costeira, faz com que estes tenham sido, desde sempre, palco de uma forte actividade piscatória, que está na origem de desequilíbrios mais ou menos significativos nos ecossistemas, com consequências que se estendem para além das espécies exploradas. Por outro lado, vimos assistindo a uma crescente diversificação dos usos da faixa costeira, com a expansão do ecoturismo (ex. mergulho, pesca desportiva e náutica de recreio), extracção de petróleo e gás natural, bem como das novas actividades em mar-aberto (*off-shore*) – aquicultura e produção de energia a partir do vento e das ondas. Daqui decorre a imperiosa necessidade de ordenar as actividades económicas na faixa marinha litoral e de promover uma gestão que garanta a exploração económica e ambientalmente sustentável dos seus recursos. Foi neste quadro de referência que o IPIMAR decidiu desenvolver na costa sul algarvia, duas iniciativas

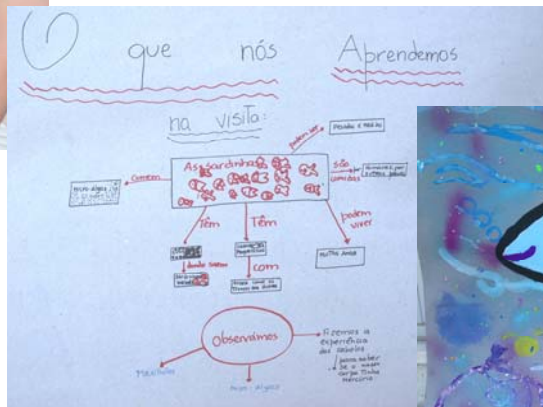
inovadoras no país. Estas consistiram: i) na criação do maior **complexo de recifes artificiais** da Europa (43 km²), com o objectivo de promover a mitigação ambiental e a biodiversidade, incrementar a produção biológica e garantir a sustentabilidade a pequena pesca; e, ii) na realização de ensaios de **produção aquícola em mar aberto**, que visaram desenvolver novos sistemas, a produção de novas espécies, a minimização dos impactos e o incremento sustentado da produção.

Inovação tecnológica e valorização dos produtos da pesca e aquicultura – novos alimentos funcionais

O pescado é um produto alimentar com grande potencial, em resultado do seu alto valor nutricional, amplo leque de aplicações e boa imagem. A utilização mais racional dos recursos pesqueiros envolve, no entanto, a valorização dos subprodutos do seu processamento e das espécies subutilizadas as quais, não encontram consumidores em virtude das suas características organolépticas, tamanho ou rápida deterioração. Neste sentido, têm sido investigados e desenvolvidos novos produtos processados de pescado que combinam tecnologias inovadoras e ingredientes funcionais. Foi assim desenvolvido um conceito inovador, uma salsicha Frankfurter de pescada, hipocalórica e contendo fibra dietética, benéfica para a saúde, pois reduz o risco de cancro do cólon. Este processo envolveu a substituição integral da carne de porco por pescada e a substituição completa do toucinho por uma fibra de chicória (Fibruline), o que permitiu reduzir o teor de gordura de 25% para 0,5% e manter a sensação oleosa, evitando assim os prejuízos sensoriais decorrentes da remoção do toucinho. Desta forma, criou-se uma salsicha saudável de peixe de elevada funcionalidade que mimetiza as propriedades sensoriais (odor, sabor e textura) de uma típica salsicha Frankfurter de porco e que embalada sob vácuo e armazenada em refrigeração (2 °C), tem um tempo de conservação útil de cerca de um mês. Presentemente, os subprodutos resultantes das indústrias de processamento do pescado, estão a ser objecto de estudos complementares com vista à obtenção de um leque ainda mais diversificado de produtos funcionais de elevado valor acrescentado com aplicações diversificadas, tais como fiambres, mortadelas, chouriços, etc.

Visita de estudo de alunos do Jardim Infantil

A actividade desenvolvida no IPIMAR merece também o interesse dos mais pequenos, influenciados talvez pelas séries de ficção científica.



Legislação

Portaria nº 619 de 8 de Junho

Aprova Regulamento do Regime de Apoio aos Investimentos nos Domínios da Transformação e da Comercialização dos Produtos da Pesca e Aquicultura.

Portaria nº 629 de 8 de Junho

Estabelece condicionalismos relativos à pesca de moluscos bivalves, com ganchorra na zona ocidental norte

Ficha Técnica

Edição: IPIMAR
Editores: Anabela Farinha; Irineu Batista
Corpo Editorial: Irineu Batista; Anabela Farinha; Dulce Oliveira
Grafismo: Anabela Farinha; Luís Catalan
Fotografia: Constança Pasadas

ISSN: 1647-1504
Todos os direitos reservados
Av. de Brasília, 1449-006 LISBOA
Tel: 21 302 70 00
Fax: 21 301 59 48
Correio electrónico: ipimar@ipimar.pt

Estamos na web

<http://ipimar-iniap.ipimar.pt>

O IPIMAR é um Laboratório integrado no Instituto Nacional de Recursos Biológicos, I.P., serviço de investigação do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas - MADRP.

A nossa finalidade é:

- Produção de conhecimentos nas áreas das pescas, aquicultura, ambiente marinho e valorização dos produtos aquáticos;
- Cooperação com a administração e o sector;
- Prestação de serviços a utentes e clientes;
- Disseminação e transferência de conhecimentos.