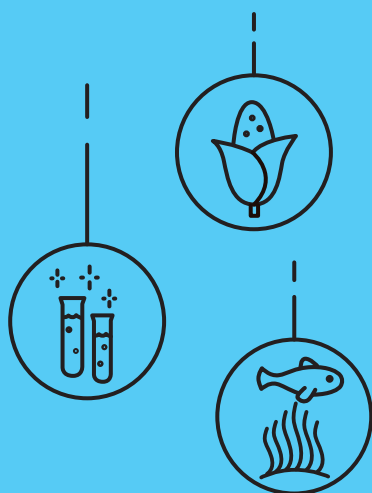


## INTRODUÇÃO

O MARE-Centro de Ciências do Mar e do Ambiente do Politécnico de Leiria, com sede no edifício CETEMARES em Peniche, centra a sua investigação e desenvolvimento tecnológico nas áreas emergentes como a Biotecnologia Marinha, Sustentabilidade e Aquacultura e Recursos Alimentares Marinhos e dissemina esse conhecimento para apoiar o progresso humano e as políticas de desenvolvimento sustentável.



## ÁREAS DE ATUAÇÃO

- VALORIZAÇÃO DOS RECURSOS ALIMENTARES MARINHOS; DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARES COM VALOR ACRESCENTADO E NOVOS PROCESSOS DE CONSERVAÇÃO;
- CONSERVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE DOS ORGANISMOS MARINHOS;
- AQUACULTURA DE NOVAS ESPÉCIES DE ORGANISMOS MARINHOS;
- BIOTECNOLOGIA MARINHA: EXTRAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO E ISOLAMENTO DE MOLÉCULAS E EXTRATOS COM ALTO POTENCIAL FARMACOLÓGICO E COSMÉTICO;
- FORMAÇÃO AVANÇADA.

## INFRAESTRUTURAS ACESSÍVEIS À COMUNIDADE

• Laboratórios científicos providos de equipamentos modernos na área da biologia, pescas, aquacultura, biotecnologia, química, microbiologia e tecnologia dos alimentos. • Vários espaços dedicados à formação e partilha de conhecimento da Ciência e Tecnologia do Mar.

## ALGUNS EXEMPLOS DE ATIVIDADES DE COOPERAÇÃO

### AlgaeCoat

Validação industrial de um novo revestimento edível já patenteado, à base de macroalgas comestíveis, para produtos pouco processados, com por ex. maçã e pêra. Pretende-se incentivar a investigação deste super-alimento nutritivo e com enorme potencial.

### Amalia: agregar valor a algas marinhas invasoras

Tem como objetivo transformar em matéria-prima várias algas invasoras presentes na costa do noroeste ibérico, isolando moléculas e extratos enriquecidos com potencial farmacológico e alimentar, prevenindo simultaneamente danos maiores ecológicos.

### Novos produtos alimentares à base de carne com macroalgas

Projeto que tem como objetivo o desenvolvimento de hambúrguer à base de carne picada (porco e vaca) com adição de algas marinhas, sem adição de sal e sem glúten, avaliando a sua estabilidade, funcionalidade (i.e. biodisponibilidade dos nutrientes) e atributos sensoriais.

**FCT**  
Fundação para a Ciência e a Tecnologia

Mais projetos:  
[www.mare-centre.pt/pt/investigacao/projetos](http://www.mare-centre.pt/pt/investigacao/projetos)

