



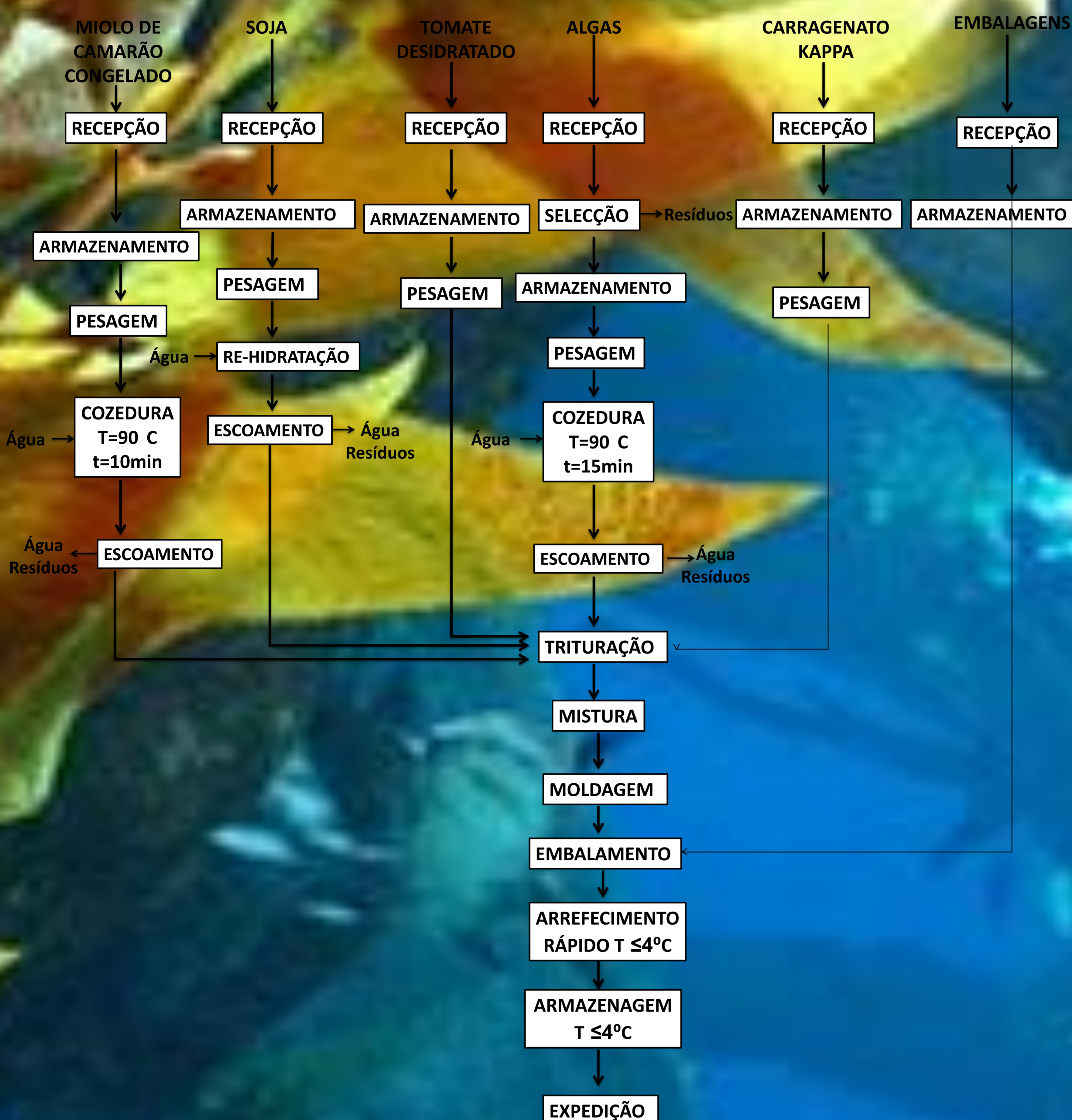
INSTITUTO POLITÉCNICO  
DE VIANA DO CASTELO  
Escola Superior  
de Tecnologia e Gestão

# Hambúrguer de Legumes do Mar

Ribeiro, André; Costa, Cátia; Lourenço, Jean; Pereira, Márcia

- O Hambúrguer de Legumes do Mar é ideal para quem segue uma alimentação macrobiótica ou procura sabores/refeições alternativas e inovadoras.
- Caracterizado por um sabor diferente mas agradável, tem como base a utilização de algas - Wakame (*Undária pinnatifida*) e Kombu (*Laminaria japónica*) - que conferem efeitos positivos para a saúde do consumidor.
- As algas são conhecidas pelas suas propriedades estimulantes, depurativas e reguladoras do metabolismo; efeito alcalinizante; reforçam as defesas naturais e desintoxicam o organismo; são óptimas fontes de minerais, de proteínas, aminoácidos essenciais, hidratos de carbono e vitaminas; têm elevado teor de fibras e são pobres em gorduras e calorias.
- Sem adição de corantes nem conservantes, o método de conservação utilizado é a refrigeração aliado ao embalamento a vácuo.

## Fluxograma de Produção



## Descrição de processo produtivo

- Pesagem do miolo de camarão, da soja, do tomate desidratado, das algas e do carragenato;
- Re-hidratação da soja e cozedura do miolo de camarão e das algas;
- Mistura e trituração dos ingredientes, obtendo-se uma pasta;
- Moldagem;
- Arrefecimento rápido;
- Uma vez processado, o produto é refrigerado a uma temperatura  $\leq 4^{\circ}\text{C}$  o que para além de conservar as suas características organolépticas, é uma garantia de segurança para o consumidor final;
- embalamento a vácuo.

## Tabela Nutricional

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

Valor energético	932 KJ (222 Kcal)
Hidratos de Carbono	27,8 g
Proteínas	24,0 g
Fibra	3,87 g
Lípidos	1,66 g
Sódio	0,075 g

## Bibliografia

[www.algaebase.org](http://www.algaebase.org)  
[www.centrovegetariano.org](http://www.centrovegetariano.org)  
<http://www.algamar.com/>

