



**25** FREE SPINS  
NO REGISTO

**100€** EM BÓNUS

MENU MAIL CAPAS DE JORNAIS



UNSUBSCRIBE  
NEWSLETTER  
UNSUBSCRIBE EDITION  
UNSUBSCRIBE PRESS

**Greensavers**



# Bolotas: o superalimento que promete revolucionar a sustentabilidade alimentar

Por **Green Savers**

**9:01 - 14 Fevereiro 2025**



De ingrediente ancestral a alimento inovador, a bolota promete surpreender pelo seu valor nutricional, versatilidade e impacto nas comunidades locais. O projeto, que conta com a colaboração do MARE – Politécnico de Leiria mostra um novo olhar para um alimento esquecido que pode ser a chave para soluções inovadoras e sustentáveis, foi divulgado em comunicado.

Segundo a mesma fonte, os investigadores do LSRE-LCM e MARE – Politécnico de Leiria, Raul Bernardino, Susana Bernardino, Clélia Afonso e Leonardo Inácio, em conjunto com os parceiros de projeto, acreditam que as bolotas podem ser utilizadas na alimentação humana enquanto um superalimento sustentável e multifuncional.

A equipa que integra o projeto MEDACORNET (PRIMA/0006/2022), liderado pela LandraTech, tem como objetivo desenvolver novos produtos alimentares, à base de bolota, e promover uma alimentação mais sustentável e diversificada.

Historicamente utilizada na alimentação humana e animal, principalmente em períodos de escassez, a bolota é agora reavaliada como um recurso valioso. Rico em hidratos de carbono, fibras, antioxidantes e com propriedade bioativas, este fruto apresenta benefícios significativos para a saúde, podendo ter diversas aplicações, como farinha para pão, substituto de café, ou noutras combinações alimentares.

A sustentabilidade e economia circular também estão no centro do estudo do MARE. A equipa de investigadores defende ainda que a utilização da bolota pode ajudar na preservação da biodiversidade e na regeneração de ecossistemas agroflorestais. Deste modo, sistemas baseados na exploração sustentável do fruto podem promover práticas agrícolas mais resilientes, reduzindo o desperdício e promovem uma economia circular.

“Graças a este estudo, será possível combinar inovação, sustentabilidade e tradição, onde a bolota surge como uma solução promissora para enfrentar desafios alimentares e da preservação ambiental, caminhando para um futuro mais verde e equilibrado”, conclui.

Além da empresa líder e dos parceiros LSRE-LCM e MARE, o MEDACORNET envolve o Instituto Politécnico de Bragança (IPB), o Laboratório Colaborativo Mountains of Research (MORE), a

Universidade de Bari (UBA Itália), a Universidade de Osijek (UO, Croácia), a Universidade Abdelmalek Essaâdi (AEU, Marrocos), a universidade de Tunis El Manar (UTM, Tunísia), o Laboratório de mecânica computacional de Universidade de Tlemcen (MLCUT, Algéria) e a GEOAI ANALYTICS, S.L. (GeoAI, Espanha).

## Também pode gostar



Um "truque" que poderá...

Patrocinado Ampli...



Sabia que 2025 pode ser o an...

Patrocinado Endesa



Cardiologista Alerta: É Isto...

Patrocinado Saúde ...



Trabalhador do ICNF morre após picada ...

Green Savers



As galinhas de quintal na Austrália...

Green Savers



ICNF cria nova medida para cabras...

Green Savers



Já se imaginou a voltar a ter... Patrocinado Amost...  
67% de desconto na... Patrocinado ushop...  
Novo elevador de escada... Patrocinado stair-li...

© 2025 - Green Savers. Todos os direitos reservados.

Produzido por: Neurónio Criativo