



UTAD aposta na valorização da Dieta Mediterrânica



A importância da Dieta Mediterrânica, recentemente classificada pela UNESCO como Património Imaterial da Humanidade, e a necessidade de utilizar fontes de proteína alternativas à de origem animal, com redução significativa de custos energéticos e ambientais, ou de outras fontes de origem vegetal como soja e milho, colocam novos desafios a produtores, industriais, consumidores e decisores políticos.

Neste sentido, a política de obtenção de fontes de proteína de origem vegetal, fortemente incrementada pela União Europeia (UE) e anteriormente associada a regimes alimentares menos dependentes de alimentos de origem animal, constituem desafios abraçados num projeto de investigação que a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) está a desenvolver em parceria com a empresa Frescura Sublime.

As duas instituições propõem-se inovar ao nível da utilização de grão verde (semente imatura) de feijão (*Phaseolus vulgaris* e *Vigna unguiculata*) que será difundido comercialmente.

Tradicionalmente, o feijão é consumido como vagem ou como grão seco. Pretende-se agora utilizar o grão “verde” imaturo como

alimento, fonte de proteína.

NImp