



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Antes que a natureza morra

Data: 01/05/2018

Caderno/Link:

<http://antesqueanaturezamorra.blogspot.com.br/2018/05/descoberto-que-frutas-nativas-tem.html>

Assunto: Descoberto que frutas nativas tem diversas propriedades medicinais

terça-feira, 1 de maio de 2018

Descoberto que frutas nativas tem diversas propriedades medicinais

As frutas nativas brasileiras são fontes de substâncias antioxidantes e anti-inflamatórias, bem como de uma grande diversidade de compostos fenólicos, os quais podem propiciar importantes benefícios para a saúde humana. Essa é a conclusão de um estudo desenvolvido no Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba. Em parceria com a Faculdade de Odontologia de Piracicaba (FOP) da Universidade de Campinas (Unicamp), a pesquisa da engenheira de alimentos Jackeline Cintra Soares avaliou o potencial antioxidante, anti-inflamatório e a composição fenólica de dez frutas nativas brasileiras ainda pouco conhecidas pela ciência, como o cajá e o cambuci.

“O Brasil possui condições climáticas adequadas para o desenvolvimento de um grande número de frutas nativas”, aponta Jackeline Soares. “Essa biodiversidade tem se tornado um caminho promissor para a descoberta de novos compostos bioativos capazes de ser utilizados na formulação de alimentos funcionais e medicamentos”, completa. O estudo tem orientação do professor Severino Matias de Alencar, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Esalq.

Segundo a pesquisadora, os compostos fenólicos apresentam ações específicas, podendo atuar como antioxidantes e anti-inflamatórios, assim prevenindo doenças crônicas não transmissíveis, como as cardiovasculares e a diabetes, por exemplo. “Nosso objetivo foi avaliar a capacidade desativadora de espécies reativas de oxigênio e nitrogênio, atividade anti-inflamatória in vitro e in vivo e a composição fenólica. A técnica utilizada foi a espectrometria de massas de alta resolução, realizada em dez frutas nativas brasileiras.”

Assim, foram mapeados o araçá-boi (*Eugenia stipitata*), o cambuí-cipó (*Sagerectia elegans*), o murici vermelho (*Bysonima arthropoda*), o murici guassú (*Bysonima lancifolia*), o morango silvestre (*Rubus rosaefolius*), o cambuci (*Campomanesia phaea*), o jaracatiá-mamão (*Jacaratia spinosa*), o juquiobioba (*Solanum alterno-pinatum*), o fruta-do-sabiá (*Acnistus arborescens*) e o cajá (*Spondias mombin* L.). As amostras foram coletadas no Sítio Frutas Raras, localizado na cidade de Campina do Monte Alegre (SP), exceto o cajá, que foi coletado na Fazenda Gameleira, município de Montes Claros de Goiás (GO). Fonte Jornal da USP (#Envolverde)

Postado por James Pizarro às 05:20



Nenhum comentário:

[Postar um comentário](#)

