



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Agência USP de Notícias

Data: 02/02/2015

Caderno/Link: <http://www.usp.br/agen/?p=199641>

Assunto: Convênio avalia concentrado proteico para nutrição animal

Convênio avalia concentrado proteico para nutrição animal

Um Convênio firmado entre a Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) e o Centro de Energia Nuclear na Agricultura (Cena), ambos em Piracicaba, e a empresa Essencis Soluções Ambientais irá analisar a viabilidade do uso do concentrado proteico obtido a partir do tratamento de resíduos de curtumes, especificamente na nutrição animal. Os pesquisadores da Esalq estudarão o valor nutricional do concentrado e a utilização na alimentação de peixes, enquanto o Cena avaliará sua toxicidade e a digestibilidade em suínos. A Essencis é associada desde 2013 a EsalqTec Incubadora Tecnológica, instituição vinculada à Esalq.



Concentrado de resíduos de curtumes poderá ser usado na nutrição animal

Aimar Nicoletti, coordenador de projetos ambientais da Essencis, conta que a oportunidade surgiu de uma necessidade de parcerias para um projeto. “A empresa buscava parceiro tecnológico para atuar no projeto de valorização ambiental baseado na extração e produção de proteína a partir do tratamento de resíduos de curtumes, especificamente para realizar estudos nutricionais de validação da proteína para uso na nutrição animal”, explica. “A relevância dos centros de pesquisa e dos pesquisadores da USP junto à comunidade científica, assim como perante o mercado de nutrição animal, foram o objeto do interesse da Essencis”, afirma.

O setor de piscicultura da Esalq terá a responsabilidade de definir o valor nutricional do concentrado, testar sua digestibilidade nos peixes e possível inclusão em suas dietas, explica o coordenador do setor de piscicultura, professor José Eurico Possebon Cyrino. “O produto em estudo [concentrado proteico] teria inserção no mercado de rações para animais monogástricos, em especial suínos e peixes, escolhidos como modelos biológicos do projeto”, aponta o professor.

Pesquisadores do Cena estudarão ainda a toxicidade do concentrado produzido pela Essencis, realizando seu estudo em suínos. “O laboratório de Nutrição Animal irá avaliar o produto e determinar o valor biológico desse material”, ressalta o professor Adibe Luiz Abdalla, da Divisão de Produtividade Agroindustrial e Alimentos. “Também será analisada a digestibilidade do material para os suínos: “O produto tem grande potencial para ser reutilizado, reduzindo a contaminação ambiental”, explica Abdalla.

Valorização ambiental

Durante o processo de pesquisa e desenvolvimento, a Essencis será a responsável por fornecer um concentrado de proteínas obtidas a partir da limpeza do cromo presente nos resíduos de curtimento do couro animal. “A Essencis vem progressivamente reformulando sua estratégia de negócio e posicionamento de mercado, baseada no conceito de valorização ambiental, que busca identificar oportunidades de recuperar de resíduos e processos materiais ou produtos, reinserindo-os na cadeia produtiva com agregação de valor”, conta Nicoletti.

Estabelecida em 2001, a Essencis Soluções Ambientais atua no mercado de multisoluções em sustentabilidade e valorização ambiental para a indústria. Entre os serviços que oferece, o tratamento e

destinação de resíduos levou ao convênio com o Cena e a Esalq, aprovado no final do ano de 2014 após negociações que se estenderam por cerca de um ano. Segundo o professor Cyrino, “o projeto assume grande importância no estreitamento da cooperação técnico-científica entre a iniciativa privada e a universidade”.

De acordo com Nicoletti, a EsalqTec, à qual a empresa é associada desde 2013, “atuou sistematicamente para a viabilização do convênio, por meio de articulação e interlocução entre Essencis, a Agência USP de Inovação e os centros de pesquisas envolvidos, promovendo orientações, proposições, reuniões de trabalho e boa gestão administrativa”. Sérgio Marcus Barbosa, gerente da EsalqTec, destaca que o workshop realizado em 2013, em parceria com a Esalq e o Cena foi um dos propulsores desta pesquisa. “A ideia do evento foi justamente promover a aproximação estratégica da universidade e setor privado nas áreas de pesquisa e desenvolvimento de produtos e serviços inovadores”, lembra.

“A expectativa é de que os estudos nutricionais possam identificar as características e potencialidades do produto objeto do estudo, desenvolvendo formulações e aplicação mercadológica que possam dar sustentação econômica ao plano de negócio almejado”, aponta o coordenador de projetos da Essencis. O professor Abdalla explica que a perspectiva dos estudos a serem desenvolvidos é de que a integração entre universidade e empresa crie uma solução para a sociedade, viabilizando a utilização de produtos recuperados “reduzindo a contaminação ambiental”. A EsalqTec é uma incubadora voltada para empresas agrozootécnicas, e todas as suas residentes ou associadas têm alguma relação com a inovação tecnológica e com o meio do agronegócio.

Foto: Marcos Santos / USP Imagens