

Pauléo/JP



Pesquisa é aplicada em tomates menores, que lembram os da espécie 'cereja'

Esalq desenvolve tomate roxo, com mais nutriente

Após dez anos de pesquisa, falta pouco para o tomate roxo, que possui maior quantidade de antioxidantes, chegar aos supermercados. O processo de desenvolvimento, conduzido pelo professor Lázaro Eustáquio Pereira Peres, da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz),

está em fase final. “O tomate é quase como o arroz: grande parte da população mundial consome diariamente. Daí a importância de se desenvolver tipos mais ricos em nutrientes”, disse Peres. O tomate roxo, além do licopeno, tem antocianina, que também faz bem à saúde. **A 15**

Esalq cria tomate roxo supervitaminado

PATRICIA GUIMARÃES
patriciag@ijournal.com.br

Um email, destes enviados em larga escala, muitas vezes transportando vírus, foi o pontapé inicial para despertar no professor de fisiologia da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) Lázaro Eustáquio Pereira Peres a vontade de produzir um tomate com maior quantidade de oxidantes, que reunisse em um único fruto vários benefícios para a saúde. Depois de dez anos de pesquisa, falta pouco para o tomate roxo, que une licopeno e antocianina (substância responsável pela coloração da fruta), chegar às gôndolas dos supermercados.

O material recebido pelo professor, responsável pela pesquisa de desenvolvimento do tomate roxo, reúne fotos dos hábitos alimentares de famílias espalhadas por várias partes do planeta. As lentes do fotógrafo captaram a mesa pronta para um almoço familiar de moradores dos Estados Unidos, Turquia, Alemanha e muitos outros países. Mas, ao invés da diferença alimentar de cada cultura, o que mais chamou a atenção do pesquisador foi a semelhança. O tomate fazia parte do cardápio de todas as refeições, e em muitos ocupava lugar de destaque. "O tomate é quase como um arroz. Grande parte da população mundial consome quase que diariamente. Daí, a importância de se desenvolver tipos mais ricos em nutrientes", disse Peres.

O licopeno, principal nutriente do tomate, é responsável pela cor avermelhada do fruto. Na saúde, ele é considerado um poderoso antioxidante que trabalha protegendo o corpo de radicais livres que causam doenças e envelhecimento. Muitas pesquisas também associam seu consumo à prevenção de alguns tipos de câncer, como o de próstata. Já a cor roxa é sinal de que o alimento é rico em antocianina, um nutriente que promove benefícios para a saúde



O professor Lázaro Eustáquio Pereira Peres

parecidos com o do licopeno. Também possui antioxidantes que combatem os radicais livres e tem papel antiinflamatório. Segundo o coordenador da pesquisa, o tomate roxo reúne os dois nutrientes. "Em um único fruto temos o benefício do licopeno e da antocianina. Os nutrientes vão se somar em prol de uma alimentação mais saudável".

O desenvolvimento da pesquisa é aplicado em tomates menores, de um microtomateiro, que lembram os do tipo cereja, porém, ainda menores. O professor explicou que desta forma o processo é mais rápido do que se for diretamente aplicado em tomates convencionais. Além disso, seu tamanho otimiza espaço na estufa, que tem pouco mais de 100 metros quadrados e passa por reforma. "No entanto, a forma de desenvolvimento do tomate roxo pode ser aplicada em qualquer tipo, como os mais co-

muns consumidos no dia-a-dia e facilmente encontrados".

O tomate roxo é resultado de uma mutação e não de transgenia como muitos pesquisadores fazem.

Em breve, a nova criação deve fazer parte das prateleiras de supermercados. Segundo Peres, um professor que ministra aulas em Minas Gerais e possui uma empresa de melhoramento genético, se interessou em trabalhar o tomate roxo. "A produção em grande quantidade exige tempo e muito investimento", disse. No entanto, a pesco menores, a equipe de pesquisa do departamento também trabalha para produzir o tomate roxo maior e assim proliferar suas sementes sem custo ao produtor. "A faculdade pública tem o papel de divulgar as descobertas para a sociedade e não cobrar financeiramente por esse retorno", disse o pesquisador.

**Produção em
larga escala
pode
acontecer
em breve**



Pesquisa é desenvolvida em tomates menores; cor roxa vem da nutriente chamado antocianina