



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: ALCOOLbrás

Data: Agosto/2009

Link: -

Caderno / Página: Excelência Sustentável / 88

Assunto: Estudo da ESALQ quer reduzir descarte de resíduos ricos em compostos bioativos

Estudo da Esalq quer reduzir descarte de resíduos ricos em compostos bioativos

O Brasil contribui para a geração de grande quantidade de resíduos agroindustriais que, em muitas situações, representam um problema, pois são descartados diretamente no meio ambiente. De acordo com o professor Severino Matias de Alencar, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) da Esalq, “muitos resíduos são ricos em compostos bioativos, amplamente reconhecidos pelas suas propriedades promotoras de saúde e aplicações tecnológicas, tais como antioxidantes e antimicrobianos, representando, portanto, potenciais fontes naturais destas substâncias”.

O professor coordena o projeto “Prospecção e identificação de compostos bioativos de resíduos agroindustriais para aplicação em alimentos e

bebidas”, aprovado pela FAPESP para diminuir o descarte de resíduos do processamento agroindustrial na natureza e minimizar as perdas do setor. O projeto envolve outros docentes do LAN, mais um professor da Faculdade de Odontologia de Piracicaba / Unicamp, além de alunos de iniciação científica do curso de Ciências dos Alimentos da Esalq, mestrandos, doutorandos e pós-doutorandos. “O estudo de resíduos agroindustriais, por exemplo de uva, goiaba, tomate, maracujá, massa de levedura da fermentação alcoólica e folhas e talos de vários legumes e hortaliças, contribuirá para o desenvolvimento de tecnologias que proporcionem novos destinos a esses materiais, diminuindo assim o descarte ao meio ambiente”, salienta Alencar.

Um bom exemplo é o sobrenadante do isolado e concentrado protéico de soja que contém isoflavonas de alto valor agregado que podem virar cápsulas de isoflavonas, utilizadas como repositoras hormonais naturais.

Inicialmente, o alvo dos pesquisadores são as indústrias que processam tomates, goiabas, setor sucroalcooleiro, vinícolas e resíduos de folhas e talos de legumes e hortaliças, os quais podem ser campos férteis para a busca por compostos antioxidantes e antimicrobianos. Os primeiros resultados sobre o potencial antioxidante dos resíduos da indústria vinícola, de beterraba e de brócolis foram apresentados à comunidade científica, no I Simpósio em Ciência e Tecnologia de Alimentos, que aconteceu em Salvador/BA.