



## USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: A Gazeta - ES

Data: 11/04/2017

Caderno/Link: [http://novo.gazetaonline.com.br/bem\\_estar\\_e\\_saude/2017/04/pele-de-amendoim-pode-ajudar-a-prevenir-diabetes-e-obesidade-1014043722.html](http://novo.gazetaonline.com.br/bem_estar_e_saude/2017/04/pele-de-amendoim-pode-ajudar-a-prevenir-diabetes-e-obesidade-1014043722.html)

Assunto: Pele de amendoim pode ajudar a prevenir diabetes e obesidade

# Pele de amendoim pode ajudar a prevenir diabetes e obesidade

Estudo desenvolvido em Piracicaba apontou compostos naturais do subproduto da indústria que inibem enzimas ligadas à absorção de açúcares e gorduras

Uma pesquisa desenvolvida na Universidade de São Paulo (USP), em Piracicaba (SP), indica que a pele do amendoim pode auxiliar na prevenção da obesidade e até da diabetes. O estudo do cientista de alimentos Adriano Costa de Camargo apontou compostos naturais desse subproduto da indústria que inibem enzimas ligadas à absorção de carboidratos e também de gordura.



Foto: Divulgação/Rodrigo Alves

Pesquisador Adriano Camargo realizou estudo sobre pele de amendoim na [Esalq](#)

Segundo o pesquisador, os benefícios estão ligados a propriedades antioxidantes da pele do amendoim e também à ação dos chamados "compostos bioativos" que diminuem a absorção das moléculas de açúcar e de gorduras, que estão relacionadas ao diabetes e à obesidade.



Camargo afirma que, para serem absorvidos pelo organismo, os carboidratos (açúcares) e lipídeos (gorduras) precisam ser "quebrados" em moléculas menores. "Essa quebra ocorre a partir da ação de enzimas, que podemos comparar a tesourinhas. Os compostos presentes na pele do amendoim se ligam a essas enzimas e é como se impedissem completamente ou parcialmente essas tesourinhas de cortar ou quebrar os açúcares e as gorduras", disse.

A menor absorção de açúcares e gorduras "pode ser benéfica para o gerenciamento e prevenção do diabetes e da obesidade, respectivamente", afirmou Adriano.

#### **Radicais livres e bactérias**

“Esses compostos neutralizam a ação de radicais livres a partir da sua função antioxidante. Os radicais livres causam danos no DNA, que podem levar a modificações genéticas e progredir para um câncer, por exemplo”, afirma Camargo. Eles também provocam "processos inflamatórios e a formação de placas nas artérias, o que pode prejudicar e até impedir o fluxo sanguíneo até o coração, podendo levar a um infarto”, diz.

Outra ação comprovada em laboratório, com colaboração de um grupo chefiado por Anderson de Souza Sant'Ana, da Unicamp, foi a atividade antimicrobiana. “Testamos os compostos extraídos do amendoim e da sua pele em nove bactérias e houve inibição do crescimento bacteriano em todas elas”, diz o pesquisador.

"O teste foi feito comparando-se com o antibiótico comercial Ampicilina. Esses compostos podem vir a ser utilizados como fontes de compostos antimicrobianos naturais, que podem auxiliar na prevenção de doenças de origem bacteriana”, completa Camargo.

Assim como já é feita com a comercialização de farinha de semente de uva e farinha de casca de uva, o pesquisador acredita que a pele de amendoim poderá ser utilizada de forma "isolada" e estar disponível à população.

“Do ponto de vista econômico, esses achados também podem contribuir para o incremento nos negócios na agroindústria do amendoim, uma vez que a pele do amendoim, removida no processamento industrial, é um subproduto ou resíduo agroindustrial, não sendo atualmente destinado à alimentação humana.”

A pesquisa foi desenvolvida no programa de pós-graduação da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, campus da USP em Piracicaba, e orientada pela professora Marisa Aparecida Regitano d'Arce, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, e pelo professor Fereidoon Shahidi, do Departamento de Bioquímica da Memorial University of Newfoundland, no Canadá, onde parte do estudo foi realizada. Camargo é pós-doutorando na Universidade Estadual de Londrina (UEL).

