



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: G1

Data: 11/04/2017

Caderno/Link: <http://g1.globo.com/sp/piracicaba-regiao/noticia/pesquisa-da-usp-indica-que-pele-de-amendoim-pode-ajudar-a-prevenir-diabetes-e-obesidade.ghtm>

Assunto: Pesquisa da USP indica que pele de amendoim pode ajudar a prevenir diabetes e obesidade

Pesquisa da USP indica que 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, segundo pesquisador.



Por G1 Piracicaba e Região
11/04/2017 12h11 - Atualizado há 2 horas



■ Pesquisa da USP em Piracicaba indica benefícios da casca de amendoim (Foto: Gerhard Waller/Esalq)



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.

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.



 Pesquisador Adriano Camargo realizou estudo sobre pele de amendoim na Esalq (Foto: Divulgação/Rodrigo Alves)

Aplicação

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).

