



## USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: TV Minas.com

Data: 14/04/2017

Caderno/Link: [http://www.tvminas.com/noticia-info/6751/Casca\\_do\\_amendoim\\_reduz\\_gordura\\_e\\_acucar\\_no\\_corpo](http://www.tvminas.com/noticia-info/6751/Casca_do_amendoim_reduz_gordura_e_acucar_no_corpo)

Assunto: Casca do amendoim reduz gordura e açúcar no corpo

## Casca do amendoim reduz gordura e açúcar no corpo



### Casca do amendoim ajuda no controle do diabetes e na prevenção da obesidade.

Compostos naturais da pele de amendoim podem auxiliar na prevenção da diabetes e da obesidade. Esse é o resultado de um estudo desenvolvido na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, sediada em Piracicaba. De autoria do cientista de alimentos Adriano Costa de Camargo, o trabalho resultou em uma tese que segue a linha de estudos recentes e demonstra que subprodutos da indústria de processamento de amendoim e uva podem ser ricos em compostos bioativos.

"O que acontece é que 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", explica Adriano. Além disso, o pesquisador afirma que "os radicais livres também causam danos no LDL [colesterol ruim], o que desencadeia 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".

No caso da pele do amendoim, Adriano Camargo explica que, quando ingerimos alimentos que contêm carboidratos (açúcares) e lipídios (gorduras), é necessário que haja quebra dessas moléculas gerando outras moléculas menores, que podem ser absorvidas e utilizadas pelo nosso organismo. "Essa quebra ocorre a partir da ação de enzimas. Os compostos presentes na pele do amendoim se ligam a essas enzimas e é como se impedíssemos completa ou parcialmente a quebra dos açúcares e das gorduras. Neste caso, a diminuição da absorção de açúcares e gorduras pode ser benéfica para o gerenciamento e prevenção do diabetes e da obesidade, respectivamente", complementa o especialista.

Outra ação comprovada em laboratório 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. O teste foi feito comparando-se com o antibiótico comercial Ampicilina. Esses compostos podem vir a ser utilizados como fontes de substâncias antimicrobianas naturais, que podem auxiliar na prevenção de doenças de origem bacteriana", diz Adriano Camargo.

Fonte: Revista Encontro

