



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Agência USP de Notícias

Data: 17/08/2009

Link: <http://www.usp.br/agen/UOLnoticia.php?nome=noticia&codntc=24820>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Aproveitamento de resíduos agroindustriais minimiza perdas do setor

Aproveitamento de resíduos agroindustriais minimiza perdas do setor

Da Redação

Pesquisadores da Escola Superior de Agricultura Luis de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba, estão desenvolvendo pesquisas que visam diminuir o descarte de resíduos do processamento agroindustrial na natureza e minimizar as perdas do setor. De acordo com o professor Severino Matias de Alencar, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), “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”.

Alencar coordena o projeto *Prospecção e identificação de compostos bioativos de resíduos agroindustriais para aplicação em alimentos e bebidas*, aprovado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp). A iniciativa envolve outros docentes do LAN, um professor da Faculdade de Odontologia de Piracicaba (FOP) da Universidade de Campinas (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.

A agroindústria tem se expandido cada vez mais para atender a crescente demanda populacional por alimentos. Dentro desse contexto, o Brasil, com sua economia fortemente baseada no agronegócio, contribui para a geração de grande quantidade de resíduos agroindustriais resultantes das atividades de processamento. Esses resíduos, em muitas situações, representam um grave problema, pois aparentemente sem aplicação viável, são descartados diretamente no meio ambiente.

Redução de preços

O professor aponta ainda que pesquisas desenvolvidas neste sentido poderão contribuir com a redução de preços, uma vez que a identificação de propriedades antioxidantes de resíduos naturais e de baixo custo possibilitará a substituição dos similares sintéticos. “O ganho pode ser econômico e, ao mesmo tempo, oferecer melhor qualidade ao consumidor. O sobrenadante do isolado e concentrado protéico de soja é um bom exemplo, pois contém isoflavonas de alto valor agregado. O resultado são cápsulas de isoflavonas, utilizadas como repositoras hormonais naturais”, lembra o pesquisador. Inicialmente, o alvo dos pesquisadores são as indústrias que processam tomates, goiabas, setor sucoalcooleiro, 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 materiais para estudos têm vindo de várias partes do País, sendo coletados *in loco*. Uma das mestrandas irá a Petrolina, em Pernambuco, pólo na produção de vinhos, para buscar material e conhecer o processo de produção. “A indústria alimentícia, que até então não demonstrava maior preocupação com o reaproveitamento de resíduos, vem se mostrando aberta ao diálogo para empregar os resultados das nossas pesquisas nas etapas produtivas, uma vez que estão verificando a real possibilidade de agregar valor ao seu negócio”, comenta Alencar. Na verdade, há falta de pesquisas no setor de alimentos sobre essas possibilidades. 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 no último mês de maio em Salvador (BA). “Tudo isto deverá beneficiar a indústria de alimentos, que será privilegiada por meio da agregação de valor dos seus resíduos e pela possibilidade da utilização de aditivos naturais, contribuindo simultaneamente para melhoria da qualidade de vida dos consumidores, além da geração de patentes brasileiras”, prevê Alencar.

Com informações da Assessoria de Comunicação da Esalq

Mais informações: (19) 3429-4150 ou emailalencar@esalq.usp.br, com o professor Severino Matias de Alencar