



# Pesquisadores do Cena lançam livro

**T**eoricamente o vinho é feito de uva, mas há casos em que acrescenta-se açúcar de cana para barateá-lo. Na cerveja, igualmente, muitas vezes, além da cevada, adiciona-se amido de milho. Para detectar adulteração de bebidas e alimentos pode-se aplicar a técnica dos isótopos estáveis, apresentada no livro “Desvendando Questões Ambientais com Isótopos Estáveis”, de autoria de Luiz Antonio Martinelli, Jean Pierre Ometto, Epaminondas Sansígolo de Barroz Ferraz, Reynaldo Luiz Victória, Plínio Barbosa de Camargo e Marcelo Zacharias Moreira, professores do Cena (Centro de Energia Nuclear na Agricultura). O lançamento aconteceu ontem, às 17h30, no restaurante dos professores da Esalq (Escola Superior de Agricultura

Luiz de Queiroz), da USP (Universidade de São Paulo). Foram entregues aproximadamente 150 convites a pesquisadores de Piracicaba e outros campi da universidade.

Nutrição animal e humana, ciclo do carbono e do nitrogênio e mudanças climáticas são outros campos de aplicação dos isótopos estáveis. “Com um pedaço de unha, por exemplo, é possível descobrir os padrões alimentares de uma pessoa, se ela come muita carne ou abusa dos laticínios”, exemplifica Martinelli.

Esta é a primeira publicação em língua portuguesa sobre o tema. “Além desse diferencial, 90% dos exemplos que o livro aborda foram analisados em laboratórios do Cena, o que prova que condiz com a nossa realidade e não deste ou daquele país”, explicou.