



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: G1


Data: 26/10/2017

Caderno/Link: <https://g1.globo.com/sp/piracicaba-regiao/noticia/bagaco-da-uva-tem-potencial-para-substituir-antioxidantes-sinteticos-e-prevenir-envelhecimento-diz-pesquisa-da-esalq.ghtml>

Assunto: Bagaço da uva tem potencial para substituir antioxidantes sintéticos e prevenir envelhecimento, diz pesquisa da Esalq

Bagaço da uva tem potencial para substituir antioxidantes sintéticos e prevenir envelhecimento, diz pesquisa da Esalq

Resíduo que seria descartado possui moléculas antioxidantes que podem ser usadas em margarinas, óleos e outros alimentos.

 resíduo que é descartado na produção de vinhos tem potencial para substituir antioxidantes sintéticos utilizados em alimentos gordurosos e, de quebra, pode prevenir o envelhecimento. É o que aponta uma pesquisa multidisciplinar da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP) e da Faculdade de Odontologia de Piracicaba (FOP/Unicamp), que já conta com interesse do mercado em aplicar os resultados.

Além de evitar o impacto ambiental do descarte de resíduos na natureza, a possibilidade de substituição de antioxidantes sintéticos, usados para evitar que alimentos estraguem, é benéfica para a saúde. Segundo o pesquisador da Esalq, Severino Matias de Alencar, parte destes compostos químicos é proibido na comunidade europeia após estudos apontarem indícios de eles serem cancerígenos.

Alencar, professor do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Esalq, é um dos líderes da pesquisa que encontrou a



atividade antioxidante no bagaço da uva. Segundo ele, o bagaço é formado pelo pedúnculo, pelas sementes e pela casca, partes da uva que não são utilizadas na produção de vinho.

Esses resíduos contêm compostos fenólicos, cujas moléculas têm alta capacidade de doar elétrons, o que reduz a oxidação. Segundo Alencar, essas moléculas servem para proteção das plantas, que são expostas ao sol.

Os resultados obtidos nas análises dos resíduos mostrou que a antioxidação destas moléculas é equivalente à dos produtos sintéticos usados em alimentos. "Os indícios extraídos apresentaram uma alta atividade antioxidante, superior até que o BHT (antioxidante sintético), presente nos óleos e margarinas", afirma.

Alencar explica, ainda, que as moléculas do bagaço da uva apresentaram baixa citotoxicidade, o que significa que esses extratos não são tóxicos ao corpo humano.

Com os resultados positivos ao avaliar o bagaço da uva, a pesquisa busca descobrir novos alimentos cujos resíduos são antioxidantes e anti-inflamatórios, além de identificar quais outras as moléculas têm esse potencial. Dentre as frutas estudadas estão bacupari-mirim, araçá-piranga, cereja-do-rio-grande, grumixama e ubajaí.

Alimentos funcionais

Além de substituir antioxidantes sintéticos, as moléculas encontradas em resíduos podem, por sua capacidade antioxidante, serem utilizadas para produção de alimentos funcionais, ou seja, para combater radicais livres e prevenir o envelhecimento.

Segundo Alencar, o corpo humano envelhece a partir da oxidação das células e, com o passar dos anos, o combate à oxidação diminui. "O mercado americano já tem cápsulas ricas em antioxidantes justamente para melhorar essa qualidade de vida", indica.

Segundo ele, as moléculas fenólicas presentes no bagaço da uva podem ser processadas para se retirar extratos. Esses extratos, adicionados a alimentos, fariam com que eles se tornassem ricos em antioxidantes.

"Esses alimentos seriam funcionais, aqueles que além de nutrir, propiciariam uma outra função, no caso, a atividade antioxidante. O alimento, além de nutrir, ajudaria o antienvelhecimento", resume o professor.



Severino Matias de Alencar ao lado do professor da FOP Pedro Luiz Rosalen, que também lidera a pesquisa.
(Foto: Cesar Maia/ FOP)

Impacto ambiental

A estimativa do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) é que o Brasil produzirá, até o fim de 2017, cerca de 1,3 milhão de toneladas de uva. Segundo a Universidade de São Paulo (USP), cerca de 30% da quantidade de uvas utilizadas na vitivinicultura, atividade que envolve o cultivo das vinhas e a fabricação de vinho, é descartada como resíduo.

O professor afirma que importadores estrangeiros se preocupam com o impacto ambiental causado pelos produtos comprados em outros países. "Os mercados europeu e americano querem saber, quando compram do Brasil, o que se faz com os resíduos, se polui o meio ambiente ou não", afirma.

Mercado

O pesquisador afirma que, após a publicação dos resultados em revistas científicas nacionais e internacionais, já houve procura para aplicação dos resultados. Uma empresa exportadora, que Alencar preferiu não dizer qual é, entrou em contato para saber da possibilidade de aproveitamento do resíduo que ela produz.

"A primeira coisa para o interesse do mercado é a gente mostrar esse potencial (antioxidante). Neste momento nós temos uma empresa grande que nos contactou, da iniciativa privada, para aproveitarmos o resíduo deles", afirmou.

"Então nós já estamos interagindo com o mercado e eles já querem aproveitar o resíduo. Ele falou que usa o material dele, extrai 5%, ou seja, fica 95% de resíduo, e uma preocupação é que também o mercado que ele exporta quer saber o que ele tá fazendo com o meio ambiente", resume.