



TOMATE ROXO É DESENVOLVIDO POR PESQUISADOR DA ESALQ

Em meio a uma estufa de pouco mais de 170 metros quadrados, repleta de tomates, um em especial chama a atenção. Não pelo tamanho, pequeno como o de uma cereja, mas pela coloração: um roxo intenso. **Tomate roxo?** Pois essa é a nova invenção de um grupo de pesquisadores da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (**Esalq**), em **Piracicaba** (SP), após sete anos de estudos. O trabalho é liderado pelo professor **Lázaro Eustáquio Pereira Peres**, especialista em fisiologia vegetal, área que analisa o efeito da luminosidade no desenvolvimento da planta. “A luz é essencial para a fotossíntese e o crescimento, mas também influencia o acúmulo de antocianina (substância que confere a cor arroxeada) no tomateiro, o que normalmente ocorre apenas no caule do vegetal”, diz Peres. Entretanto, os pesquisadores imaginaram que seria interessante estudar a atuação do composto no fruto, a exemplo do que já ocorre com amora, jaboticaba e beringela na natureza. A tentativa é justificada por ser o tomate uma das hortaliças mais consumidas no mundo - o que acabou por despertar a ambição de unir o licopeno, já presente no produto, a outra grande fonte de antioxidantes, caso da antocianina.



De acordo com Peres, a variedade roxa possui mais antioxidantes, como antocianina e vitamina C

Por isso é que os pesquisadores da Esalq não se surpreenderam quando cientistas britânicos anunciaram, em 2008, ter concebido um tomate roxo – neste caso, via transgenia, com a junção de genes de plantas ornamentais que acumulam antocianina nas pétalas. Na ocasião, para avaliar os benefícios à saúde, os europeus utilizaram ratos de linhagens com propensão ao câncer e concluíram que a ingestão de tomate roxo elevou o tempo de vida desses animais. O apelo saudável parece querer corrigir uma malfadada incursão dos britânicos no setor de transgênicos, ainda na década de 1990, quando foram pioneiros na criação de um tomate geneticamente modificado para a indústria. O produto chegou a ser liberado para consumo, mas posteriormente teve a comercialização suspensa por conta da rejeição da população, temerosa com alimentos feitos por meio de engenharia genética. “Agora, o resultado dos estudos com o tomate roxo eleva a percepção positiva em relação ao produto, mesmo ele sendo transgênico, o que pode colaborar para sua futura liberação e uma melhor aceitação no mercado europeu”, analisa Peres.



No Brasil, o caminho para se chegar ao tomate roxo foi o do **cruzamento convencional**, com a associação do conhecimento de fisiologia ao uso de **espécies selvagens**. “Mesmo essas espécies não são tão roxas na natureza. Por isso, surgiu a ideia de juntarmos linhagens selvagens relacionadas à síntese de antocianina a mutações que afetam a resposta do vegetal à luz”, conta o estudioso da Esalq. Assim, para se chegar à variedade, foram utilizados progenitores oriundos das Ilhas Galápagos e do Chile e de uma mutação que surgiu naturalmente no tomateiro. Essa mutação “engana” a planta e faz com que ela pense que há muita luz, potencializando a cor roxa no fruto e conferindo uma vantagem a mais: a produção de mais **vitamina C**, outro **antioxidante**, que ajuda a proteger o organismo humano da ação danosa dos **radicais livres**.

De fato, o grande chamariz do novo tomate é a possibilidade de aliar seu consumo à prevenção de doenças, o que o classificaria como um alimento funcional. “Há estudos que indicam que o progressivo consumo de antioxidantes reduz o risco de doenças cardiovasculares e o câncer”, diz Peres. Como esses compostos manifestam suas propriedades se ingeridos em doses diárias, é preciso que sejam oferecidos em alimentos consumidos cotidianamente, como o tomate.



Tomate ainda verde, ao lado do já maduro: expectativa é que preço chegue aos R\$20 por quilo

A pesquisa brasileira começou a ser feita em um **microtomateiro**, uma cultivar menor e de ciclo rápido (70 dias, frente aos mais de 100 dias de um exemplar comum da hortaliça), o que permite agilizar os cruzamentos. O que se obtém nesse modelo de pequenas proporções pode ser reproduzido integralmente numa planta de porte convencional. Em relação às características agrônômicas, já há algumas conclusões, entre elas a certeza de que a produtividade deve ser menor - o que deve ser compensado

pela elevada qualidade e pelo preço mais alto.

A expectativa é que o fruto roxo (cujo sabor não deve ser diferente dos demais tomates já no mercado) venha na esteira dos grapes – mais doces e com formato de uva–, que ganharam o mercado nacional no último ano, atingindo o preço de cerca de R\$ 20 por quilo. “Talvez há dez ou 20 anos, não teria sentido fazer um fruto roxo, com um valor bem mais elevado que o normal, mas hoje a sociedade está disposta a pagar por isso”, afirma Peres. A previsão é que sejam necessários cinco anos para que a variedade esteja disponível para o plantio comercial.

VÁRIOS FORMATOS, TAMANHOS E SABORES

Conheça quais são os tipos de tomate mais consumidos no Brasil



©1

CAQUI

Pode atingir até 500 gramas. Por ser grande, ajuda a obter fatias de tamanho adequado para um sanduiche – por isso é muito consumido entre os americanos. No Brasil, é mais apreciado no Sul. Não é indicado para produção em larga escala, pois cada fruto danificado gera grande perda. O formato irregular dificulta a colheita, o transporte e a padronização.



©2

SANTA CRUZ

Surgiu no Brasil na década de 1940, sendo quase que exclusivo do país, embora hoje também seja comercializado na Colômbia, com o nome de chonto. Originou novas cultivares e híbridos. Em geral, esse tipo atinge entre 180 e 220 gramas de peso e é usado principalmente em saladas e vinagretes. É o tomate mais consumido entre os brasileiros.



©3

CEREJA

É, na verdade, o tipo original do tomate, sendo encontrado crescendo espontaneamente no Brasil. Mas o que se consome hoje são variedades melhoradas, de 20 a 25 gramas, para ornamentar saladas. Por serem, em geral, colhidos maduros, atingem melhor coloração final que o tomate santa cruz, que é colhido ainda verde.



©4

GRAPE

Esse tipo é o mais recente, tendo sido introduzido há poucos anos. Como é pequeno (20 gramas) e de formato alongado, recebe o nome de grape, já que lembra uma uva de mesa. Por possuir alto conteúdo de açúcar, a percepção é de que é mais saboroso. Mutações que o tornam mais sólido (sem aquela água interna) permitem que fique mais crocante.