



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: AgroNotícias

Data: 30/12/2011

Link: <http://www.sonoticias.com.br/agronoticias/mostra.php?id=48820>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Tomate roxo é desenvolvido por pesquisador da ESALQ

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.

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.

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.