



<b>Veículo: Diário do Pará</b>		
<b>Data:</b> 04/06/2017	<b>Caderno:</b> AgroPará	<b>Páginas:</b> 26, 27 e 28
<b>Assunto:</b> Ciência		
<b>Tipo:</b> Notícia	<b>Ação:</b> Provocada	<b>Classificação:</b> Positiva

# A CIÊNCIA QUE ESTÁ NA SUA MESA

**Universidade mantém dois laboratórios para estudar as propriedades das frutas e como aperfeiçoar os produtos feitos com nossas delícias regionais**

**Por Arthur Medeiros**  
**Fotos: Maycon Nunes**

**O** açaí, típica fruta da região amazônica, já é mundialmente famoso e valorizado, sobretudo por ser considerado uma grande fonte de energia. Mas, além de ser tomado como energético por pessoas do mundo inteiro e estar diretamente ligado à cultura paraense, essa fruta de cor roxa popular tem qualidades nutricionais? E, além dela, quais outras frutas regionais também são benéficas à saúde?

É esse o tipo de pergunta que as pesquisas de dois laboratórios que fazem parte do Parque de Ciência e Tecnologia do Guamá (PCT Guamá), um polo tecnológico sediado no campus de Belém da Universidade Federal do Pará (UFPA), querem responder. O Centro de Valorização de Compostos Bioativos da Amazônia (CVA-

CBA), por exemplo, é especializado na pesquisa e exploração de compostos bioativos da biodiversidade amazônica. Ou seja, seus pesquisadores têm o objetivo de descobrir de que forma os alimentos regionais podem transpor as barreiras do meramente nutritivo, auxiliando o organismo a se manter mais saudável. “Nós queremos valorizar o que é nosso, ao mesmo tempo em que investigamos alimentos que possam auxiliar na prevenção de doenças”, explica a nutricionista Suenne Sato, wuma das pesquisadoras do Centro.

## **DOENÇAS**

Ela aponta que um dos carros chefes do laboratório é o estudo sobre frutas e folhas amazônicas ricas em antioxidantes, que são substâncias que combatem o excesso de radicais livres no organismo e, assim, diminuem os riscos de algumas doenças crônicas como obesidade, diabetes, hipertensão, doenças degenerativas (Alzheimer e Parkinson, por exemplo) e até alguns tipos de câncer. (ver box na página 22). “O açaí é uma fruta que possui um dos perfis nutricionais mais interessantes”, argumenta. “Ele é rico em antocianina, que é um antioxidante, além de ser 90% composto por lipídios, que são fontes de energia”, continua. Ela também cita o buriti como um



fruta com alto potencial antioxidante devido a grande presença de vitamina E em sua composição. O tucumã e a pupunha são outros exemplos listados pela nutricionista: com alto teor de vitamina A, são benéficos à pele e à visão, e, ricos em fibras, auxiliam na digestão.

Outro laboratório do PCT Guamá que tem seus olhos voltados para os frutos da Amazônia é o Laboratório de Instrumentação para Produtos Agroindustriais (Agroind). Lá a especialidade são pesquisas agrônomas e agroindustriais com o objetivo de estabelecer processos de transformação que valorizem o produto local e gerem tecnologia. Com o açaí, por exemplo, eles estão desenvolvendo cápsulas de antocianina, um dos principais componentes da fruta, para serem consumidas sozinhas como fonte de energia. “Com esse produto, as pessoas não vão mais precisar tomar uma tigela inteira de açaí para ganharem energia. Uma dessas cápsulas será o suficiente”, explica o agrônomo Antônio Pedro Souza, vice coordenador do laboratório. Outros produtos desenvolvidos pelo projeto é o açaí light em pó, completamente sem gordura, e as cápsulas de pólen de açaí. “Essas cápsulas são 50% só de proteína. O equivalente a um bife”, garante o pesquisador.

Mas o açaí não é a única fruta sendo explorada pelo Agroind. A partir da fermentação da amêndoa do cupuaçu, é possível produzir o cupulate, um chocolate similar ao feito a partir do cacau, mas sem a presença de substâncias como a cafeína e a teobromina. O projeto também tem a intenção de desenvolver um processo de transformação que facilite o consumo da poupa do cupuaçu que, de acordo com Antônio Souza, não é uma fruta facilmente consumida à mesa.



Suene Sato: estudo dos elementos saudáveis das frutas



Na UFPA (acima) é onde Antônio Souza produz as cápsulas de açaí (abaixo)

