

CLIPPING

30 de Agosto de 2018

Diário do Pará – Brasil, 12 – Mauro Bonna

Descoberta pupunha albina

Obtida em parceria com a Comunidade Quilombola do Abacatal, a pupunha albina ainda está em estudo no Laboratório de Ciências dos Alimentos da Faculdade de Nutrição da UFPA, mas já demonstra as potencialidades como maior fibra e menor gordura. Segundo o jornal “Beira do Rio”, da UFPA, ao se deparar com a pupunha albina, a professora Orquídea Vasconcelos dos Santos se questionou: como surgiu essa mutação? Ela

possuiria as mesmas propriedades e os atributos das pupunhas tradicionais? Assim surgiu o Projeto Análise Comparativa da Constituição Nutricional e Funcional da Polpa e Casca da Pupunha Vermelha e da Pupunha Albina, que verifica os produtos e os subprodutos dessa oleaginosa amazônica, como óleos, casca e farinha, de maneira a valorizá-los nos sentidos social, comercial e ambiental. Detalhe: por ser branca, a oleaginosa é vendida a um preço mais baixo; os vendedores acreditavam que a mutação era um defeito.