



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: GP

Data: 10/05/2018

Caderno/Link: Capa/Pág. 5

Assunto: Frutas desconhecidas

ENCONTRO

Pesquisa sobre frutas nativas brasileiras

Del Rodrigues



Professor Severino
Matias de Alencar,
da **Esalq**, vai falar
sobre estudo durante
o Pint of Science. **PÁGINA 5**



Frutas desconhecidas

Esalq/USP e FOP/Unicamp desenvolvem pesquisa sobre 'tesouros' naturais do Brasil

ADRIANA FERREZIM

Da Gazeta de Piracicaba
adriana.ferezim@gazetadepiracicaba.com.br

Há uma diversidade enorme de frutas nativas brasileiras que ainda são desconhecidas. Entre as 20 mais consumidas no país, apenas quatro são genuinamente nacionais: goiaba, maracujá, abacaxi e caju. Para apresentar esses verdadeiros tesouros naturais que fazem bem à saúde, o professor Severino Matias de Alencar, do Departamento de Agroindústria dos Alimentos e Nutrição da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP), participará no próximo dia 14, do Pint of Science.

O tema tecnologia, alimentação e saúde será abordado na Pizzaria Babbo Piracicaba, a partir das 19h30. E além de Severino, participarão do tema os professores Luis Reynaldo Ferraciú Alleoni, que falará sobre Análise do Solo para muito além da agronomia, e Alexandre José Ferreira Diniz, que fará a palestra Aliens no campo: eles vieram para nos ajudar! sobre controle



Del Rodrigues

Severino de Alencar, da Esalq, fará palestra sobre as frutas nativas comestíveis, dia 14, no Pint of Science

biológico de pragas.

O tema da palestra do professor Severino Matias de Alencar é Frutas nativas: tesouros naturais da Mata Atlântica. "Estamos fazendo essa pesquisa desde 2011. Já identificamos 15 espécies de frutas, al-

gumas tão boas como as tradicionais berries (frutas vermelhas) conhecidas no mundo, mas que ainda não têm uma produção comercial. Como aconteceu com o açaf, que passou a ser consumido mundialmente após os estudos

científicos que mostraram que a fruta era excelente para a saúde, esperamos que o mesmo aconteça com as frutas nativas", afirmou.

O estudo é feito por pesquisadores da Esalq/USP e da Faculdade de Odontologia de Piraci-

caba (FOP/Unicamp), com financiamentos da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp). "Nós verificamos a composição química, fenólica e a atividade antioxidante das frutas. As equipes da FOP analisam propriedades bioativas, como a anti-inflamatória. Começamos com as espécies da Mata Atlântica. A ideia é verificar também o cerrado", explicou.

MERCADO

O professor avalia que o mercado que mais cresce atualmente é o dos alimentos funcionais, em busca de um envelhecimento saudável. "Nossa biodiversidade é muito subexplorada. O mundo pede novos sabores e nós temos isso nas nossas matas", ressaltou.

Entre as frutas já identificadas ele citou o cambuí-cipó (com sabor agridoce), murici vermelho, morango silvestre, fruta-do-sabiá, araçá-boi, camu-camu (da Amazônia, com alto teor de vitamina C) e cupuaçu. "Elas têm propriedades e excelentes atividades antioxidantes", disse.

