



USP ESALQ – ACESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Doce Revista

Data: 24/05/2013

Link: <http://linkpublico.comunique-se.com.br/MonitorWeb/15914274/Clipping>

Assunto: Fibra de Maracujá enriquece iogurte

FIBRA DE MARACUJÁ ENRIQUECE IOGURTE

A qualidade dos alimentos e a sua influência sobre a nutrição e a saúde humana são assuntos intensamente abordados pelos meios científicos. A preocupação se deve ao grande volume de itens disponíveis para consumo e à tendência atual da ingestão de produtos naturais. Recém-saído da incubadora, o estudo da pesquisadora Nataly Maria Viva de Ioledo, bacharel em Ciências dos Alimentos e mestranda em Ciências (na foto, entre os orientadores Ernani Porto e Solange Guidolin Canniatti Brazaca), da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ/USP), visa agregar valor ao subproduto do processamento do maracujá. Ele, por sinal, alcançou resultados positivos a partir do desenvolvimento de um iogurte adicionado de diferentes concentrações de uma farinha elaborada com os subprodutos da fruta.

O estudo relata que as cascas e as sementes do maracujá são os principais resíduos agroindustriais provenientes do processo de esmagamento da fruta para obtenção do suco. A casca é rica em fibras, vitaminas e minerais. Já as sementes apresentam grande quantidade de óleo com alto teor de ácidos graxos insaturados. "A casca do maracujá corresponde a mais da metade da composição mássica da fruta e não pode mais ser considerada como resíduo industrial uma vez que estudos relatam características funcionais e tecnológicas interessantes para o desenvolvimento de produtos", afirma Nataly.

Financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp), o projeto, cujas análises foram realizadas nos Laboratórios de Nutrição Humana e de Higiene e Laticínios do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) da Esalq, visou o aproveitamento do fruto (polpa, cascas e sementes) como forma de aumentar o valor nutricional do iogurte, além de gerar uma alternativa para agregar valor aos subprodutos resultantes do processamento industrial do maracujá, evitando o desperdício desses materiais. De acordo com Nataly, o iogurte elaborado nesse estudo apresentou características nutricionais superiores ao iogurte comercializado, destacando-se pelo seu elevado teor de fibra alimentar. "Autores relatam ainda seu efeito sob a redução do colesterol no sangue, controle de glicemia e do peso e prevenção de problemas gastrointestinais".