

Epamig desenvolve suco de uva com substância que previne doenças

Resveratrol, que até então só era encontrado em maiores quantidades no vinho, pode ser benéfico na prevenção de problemas de saúde 28 de Agosto de 2019 , 10:35

Atualizado em 28 de Agosto de 2019 , 10:49



Os benefícios do resveratrol, substância presente no vinho, já são amplamente conhecidos: prevenção de doenças coronárias, redução dos níveis de colesterol ruim (LDL), ação anti-inflamatória e fortalecimento do sistema muscular. No suco de uva, a concentração desta substância é muito menor. Um estudo em andamento no Centro de Pesquisa em Alimentos Food Research Center (FoRC), em parceria com a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), pode resultar em um suco de uva integral com 70% mais resveratrol do que os sucos comuns.

A pesquisadora e doutoranda em Ciência dos Alimentos na Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo (FCF-USP), Laís Moro, desenvolveu uma técnica para estimular a produção de resveratrol naturalmente nas plantas. “Os resultados preliminares indicam que, com o tratamento, houve um aumento de 70% desse composto no suco, que se manteve mesmo após armazenamento de seis meses”, explica. O estudo foi coordenado pelo professor pesquisador do FoRC, Eduardo Purgatto, e teve participação da pesquisadora Renata Vieira da Mota, que atua no Núcleo Tecnológico Uva e Vinho, da Epamig, empresa vinculada da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa).

Os testes foram realizados em Bento Gonçalves (RS) e Caldas (MG) com duas variedades de uva, totalizando 240 litros por região, sendo que parte das videiras era tratada e a outra não. Além do resveratrol, os pesquisadores observaram um aumento significativo de outras substâncias, como antocianinas e flavonoides, que também são aliadas na promoção da saúde.

Diferencial

A pesquisadora explica que, para ingerir a mesma quantidade de resveratrol de um copo de suco ou vinho apenas consumindo as uvas, seria necessário consumir uma grande quantidade, incluindo a casca e a semente. São essas partes, que nem sempre são consumidas, que possuem a maior concentração da substância.

O processo de fabricação do vinho, que envolve fermentação, favorece a extração de resveratrol e de outros compostos bioativos da uva, mas nem todos podem consumi-lo. “O novo suco é direcionado a crianças, idosos e pessoas que não podem ou não gostam de consumir vinho. Seria uma alternativa que une o prazer do sabor aos componentes terapêuticos”.

Os efeitos benéficos da substância também têm sido analisados por outras perspectivas. Um estudo recentemente publicado na revista *Frontiers in Physiology*, realizado por pesquisadores de Harvard em parceria com a Nasa, demonstrou que o resveratrol é capaz de reduzir a perda de massa muscular, problema enfrentado por astronautas quando estão em ambientes de baixa gravidade.

[Enviar para impressão](#)