

Distribuição gratuita

# DOI

MAI - AGO 2014 #7

Ciência para a vida · Embrapa

## Nutrição & Saúde

Um novo olhar sobre a  
produção de alimentos

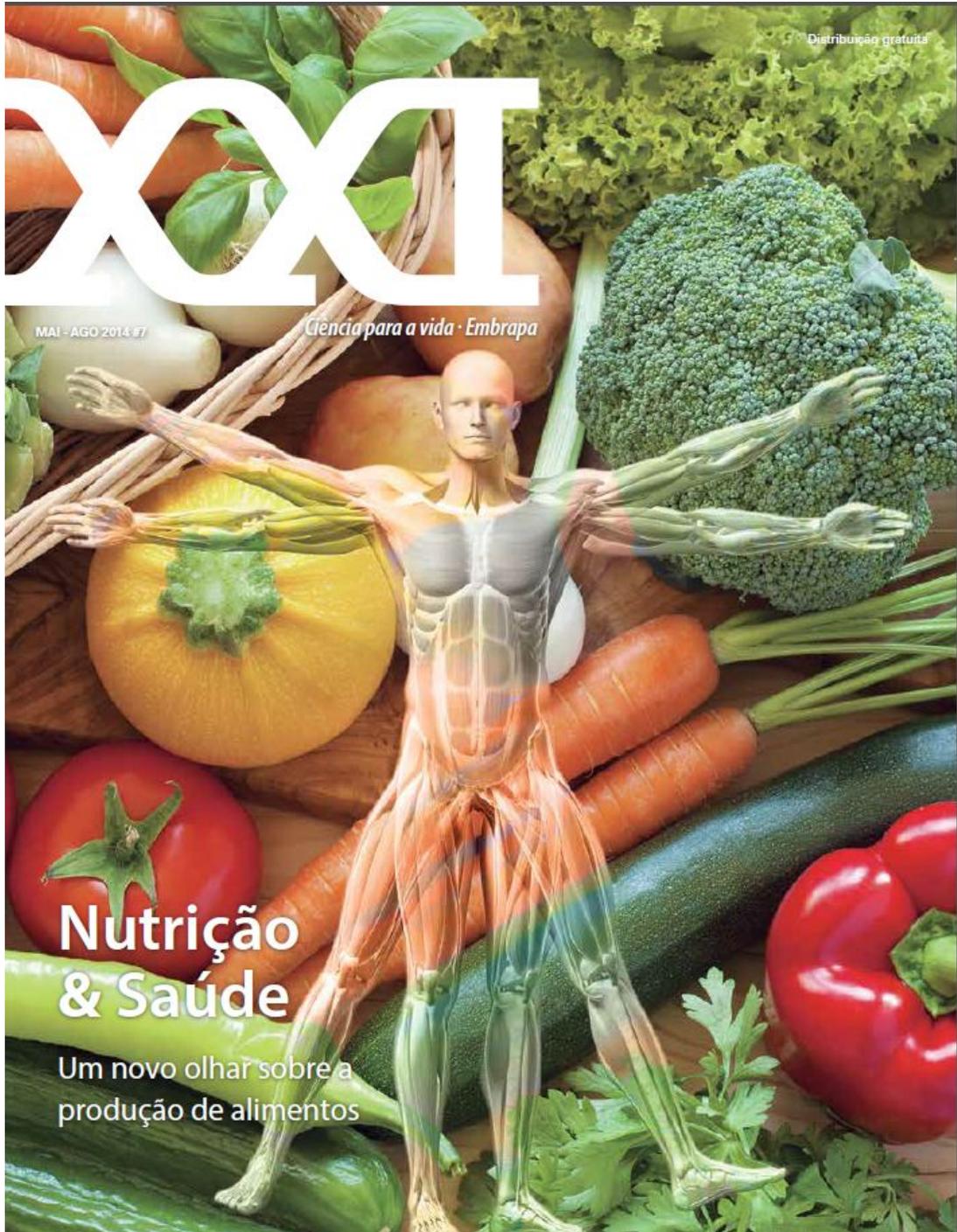




Foto: Adriano Basso/Embrapa

## MUITO ALÉM DO MARACUJÁ

Por Juliana Caldas

Pesquisas conduzidas pela Embrapa em parceria com universidades e outras instituições e que contam com o apoio de equipes das áreas de saúde comprovaram característica funcional da cultivar de maracujá BRS Pérola do Cerrado. Foi verificada que a polpa dessa variedade é uma fonte de antioxidantes, compostos que atuam na prevenção de doenças degenerativas e no fortalecimento das respostas imunológicas.

Dentre os antioxidantes encontrados, destacam-se os compostos fenólicos e as poliaminas. “Em termos de teores, os compostos fenólicos estão numa concentração de 50 a 77 mg/100 g de polpa, o que corresponde a mais do que o dobro do encontrado na polpa do maracujá comercial, do cupuaçu e do abacaxi, por exemplo”, explica a pesquisadora da Embrapa Cerrados Ana Maria Costa.

A pesquisadora coordena a Rede Passitec, criada com a finalidade de gerar informações e tecnologias para o uso das passifloras silvestres como ingredientes ou matéria-prima das indústrias de alimentos, condimentos,

cosmética e farmacêutica. Atualmente, a Rede envolve mais de 70 equipes de pesquisa de Unidades da Embrapa, universidades e empresas públicas e privadas, agregando cerca de 150 pessoas, entre pesquisadores, estudantes, técnicos e colaboradores.

De acordo com a estudiosa, em relação às aminas bioativas, o BRS Pérola do Cerrado apresenta teores na faixa de 14 mg/100g, o que corresponde ao dobro do valor encontrado no maracujá comercial e 40 vezes mais do que o encontrado numa maçã, por exemplo. Já em termos de composição nutricional, a polpa do BRS Pérola do Cerrado é considerada rica em minerais importantes para a saúde. Dois copos de suco do novo fruto, ou 100g de polpa, contém cerca de 30% das necessidades diárias de um adulto de ferro, 21 a 27% de magnésio, 22 a 32% de fósforo e 23 a 37% de zinco. “Em termos comparativos, a polpa do BRS Pérola do Cerrado também é mais rica do que a do maracujá comercial nos elementos enxofre, cálcio, boro e manganês”, afirma.