

Epamig desenvolve suco de uva com substância que previne doenças

Qua 28 agosto

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 \(Seapa\)](#).

ater-MG

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.