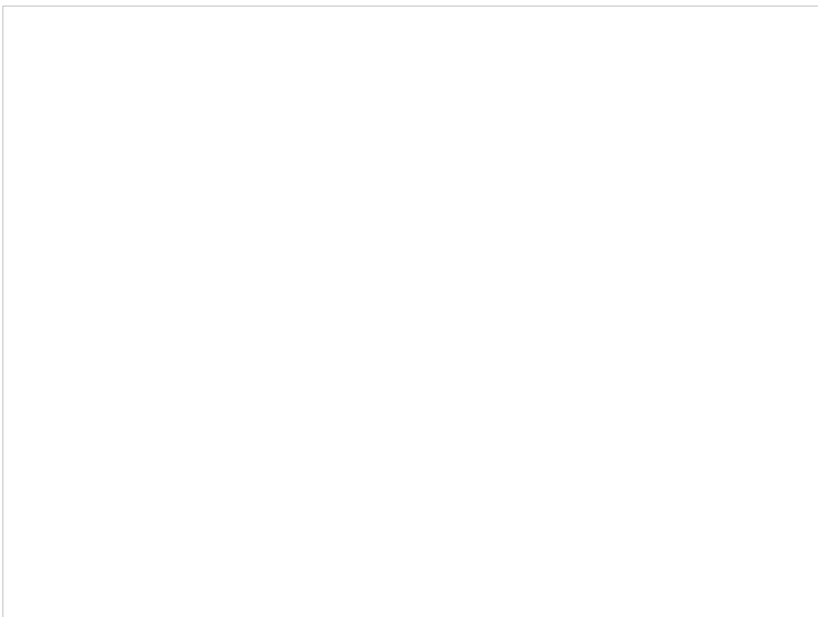


Pesquisa usa coquinhos para fazer óleo

Seg 25 novembro



Pesquisadores analisam utilizar subprodutos do

coquinho após a extração do óleo; uma das possibilidades é fazer farinha - Cleiton Nunes / Divulgação / Fapemig

Os frutos do jerivá e da macaúba fizeram, e fazem, parte da vida de muitas crianças. Os famosos coquinhos, são um prato cheio para as brincadeiras juvenis. No entanto, esse não é o único uso para eles. Pesquisadores do Departamento de Ciência dos Alimentos (DCA) da Universidade Federal de Lavras (Ufla), apoiados pela [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#), descobriram que os óleos desses coquinhos podem ser uma boa opção para produção de comidas, como recheio de biscoito e maionese.

Segundo o coordenador do estudo, Cleiton Antônio Nunes, os cocos dessas espécies são ricos em óleo. Isso despertou a curiosidade dos pesquisadores que passaram a tentar saber se ele poderia ser utilizado na alimentação das pessoas. “O óleo da macaúba, por exemplo, já é utilizado por empresas, inclusive mineiras, na produção de combustíveis”, conta.

Saudável

Nunes diz que a substância extraída desses coquinhos é mais saudável do que as gorduras hidrogenadas, conhecidas como gorduras trans, usadas para produzir alimentos. O óleo vegetal é encontrado naturalmente em algumas carnes e leite, mas em baixa quantidade.

O problema são as gorduras industrializadas presentes em biscoitos, margarinas e salgadinhos. No entanto, como elas ajudam a melhorar a textura e aumentar o prazo de validade dos produtos, as empresas empregam uma quantidade muito grande, o que pode causar problemas para o corpo humano, como aumento do colesterol ruim e doenças no coração. “É muito importante buscar fontes de óleos e gorduras que venham substituir esse ingrediente”, ressalta o pesquisador.

A iniciativa condiz com as medidas de incentivo, defendidas pela Organização Mundial da Saúde (OMS), para escolhas mais saudáveis em relação a alimentos e bebidas industrializadas por parte

dos consumidores. Segundo a entidade, ao menos 5 bilhões de pessoas em todo o mundo convivem com os riscos de desenvolver doenças associadas ao uso das gorduras trans industriais.

Usos diversos

Durante a pesquisa, a equipe notou que, após extrair o óleo, sobram muitas partes do coquinho, principalmente a polpa e a torta, como é chamada a amêndoa após a retirada do líquido. Nunes conta que os pesquisadores decidiram, então, estudar como poderiam usar também esses subprodutos na alimentação.

A ideia resultou em outra pesquisa, também apoiada pela Fapemig, que está em desenvolvimento. Segundo o coordenador, uma possibilidade é usar o material para fazer farinha, alimento que, além de natural, possui muitas fibras e possível potencial prebiótico, sendo positivo para o organismo.

O professor destaca, entretanto, que esses são apenas os resultados preliminares. O objetivo, segundo Nunes, é avaliar a aplicação, tanto dos subprodutos dos coquinhos quanto dos óleos, direta nas refeições. “Queremos ver como os alimentos ficam, para saber se serão gostosos para o consumidor”, explica.