

## Pesquisadores transformam bagaço e casca da laranja em farinha citrus



Divulgação

Bagaço é jogado fora na indústria de suco

Uma pesquisa desenvolvida na **Unicamp**, em Campinas (SP), revela que a casca e o bagaço da laranja guardam propriedades nutritivas. Segundo a cientista de alimentos da instituição Joyce Siqueira Silva, quando reaproveitados, esses itens se transformam em uma farinha citrus que pode contribuir para uma alimentação mais saudável.

Joyce conta que após ver o desperdício desses itens, especialmente na indústria de suco, decidiu pesquisar quais nutrientes ainda permaneciam nas sobras. A pesquisadora afirma que surpreendeu positivamente com os resultados.

“Nós encontramos altos teores de cálcio, ferro magnésio e ainda teores de zinco consideráveis, que podem contribuir para a ingestão diária recomendada desses nutrientes no nosso

organismo”, afirma.

### **PORÇÃO INDIVIDUAL**

A pesquisa mostra que uma porção de 100g de resíduo seco fornece 68% de cálcio, 35% de ferro, 83% de magnésio e 10% de zinco da ingestão diária recomendada para cada pessoa.

“O cálcio é bom para prevenir o osteoporose, já o zinco, ele colabora para prevenir doença respiratória e o ferro ajuda a combater anemia. E também, o bagaço possui grande quantidade de fibras, então isso contribui para um bom funcionamento do intestino”, explica a cientista de alimentos.

Só que apenas constatar a presença dos nutrientes nos resíduos não era suficiente, o desafio dos pesquisadores era tornar isso bom para o consumo. A solução foi fazer uma farinha, que pudesse ser usada em bolos, por exemplo.

“A farinha pode ser usa-

da em diversas formulações alimentícias como pães, bolos, outros tipos de massas, barras de cereais ou para quem quiser consumir até mesmo como chá”, revela a pesquisadora.

### **OPÇÃO SAUDÁVEL**

Para quem já está acostumado aos benefícios da laranja, como a dona de casa Grazielle de Toledo, a ideia é bem-vinda. “Mais uma alternativa para uma nutrição saudável”, afirma.

A dona de casa Rosária Dias também aprova a novidade. “Eu acho que dá pra acrescentar no bolo e deve ficar delicioso. Muito boa ideia”, pontua.

No entanto, a farinha citrus, feita a partir da casca e bagaço da laranja, ainda não chegou ao mercado, porque depende de empresas que se interessem pelo produto para começar a ser comercializada.