

# A força do bagaço de maracujá

Substância dá origem a compostos que trazem benefícios antioxidantes; processo de extração dos compostos foi licenciado pela **Unicamp**

DIVULGAÇÃO

PORTAL UNICAMP

A busca por novos produtos, em especial aqueles baseados na biodiversidade brasileira e com alto valor agregado, é o que levou a startup Rubian a fechar o segundo contrato de licenciamento de tecnologia com a Unicamp. A empresa licenciou um processo de extração aplicado ao bagaço do maracujá, com foco na obtenção de vários compostos bioativos para aplicação no segmento de cosméticos.

A tecnologia licenciada trata-se de um processo de extração sequencial, desenvolvido pelos pesquisadores da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) da Unicamp, o professor Julian Martínez e a então aluna do doutorado Juliane Viganó, e é objeto do pedido de patente BR10 2016 014976-2 depositado no INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial) pela Agência de Inovação Inova Unicamp.

Martínez esclarece que um dos benefícios da extração sequencial é que se pode obter diversos tipos de compostos a partir de uma mesma matéria prima. "O processo de extração sequencial consiste em modificar as condições de extração (pressão, temperatura, tipo de solvente) sequencialmente a partir de uma mesma matriz. Em geral, outras técnicas de extração são aplicadas em uma única condição, na qual se extrai praticamente todo o ma-

terial. Na extração sequencial, cada condição é definida visando a um determinado tipo de composto", explica o docente.

## VARIEDADE

Como o maracujá contém uma grande variedade de compostos, o uso da extração sequencial no bagaço da fruta permitirá extrair, em cada etapa, diferentes produtos com características e aplicações específicas. Márcio Lopes, gerente de operações da Rubian, comenta que o processo de extração sequencial licenciado pela empresa será aplicado em duas fases. Na primeira, serão obtidos três produtos: carotenoides, ácidos graxos e vitamina E (tocotrienol). Já na segunda fase será obtido o complexo fenólico piceatannol, conhecido por suas propriedades antioxidantes. É justamente na combinação do tocotrienol com o piceatannol que a empresa tem interesse, pois o objetivo é chegar a um sérum, um fluido voltado para a revitalização da pele, com propriedades antienvhecimento.

Lopes afirma que a empresa avaliou o processo licenciado como mais seletivo e de maior segurança na extração dos compostos. "Como resultado, obtemos um material mais puro, que evita potenciais alergias quando aplicado à indústria de cosméticos ou mesmo na indústria farmacêutica".

Eduardo Aledo, gerente geral da Rubian, conta que a proximidade com a Unicamp traz diver-



Procedimento visa obter complexo fenólico piceatannol, conhecido por apresentar propriedades antioxidantes

sos benefícios para a startup, que atualmente é incubada na Incubadora de empresas de base tec-

nológica da Unicamp, Incamp. Segundo Aledo, além da oportunidade de associação de marca a

uma das universidades mais destacadas no país, a empresa tem acesso ao que há de mais novo

em termos de desenvolvimento tecnológico, como é o caso da tecnologia de extração sequencial.