

Bagaço de uva se torna remédio

Uma pesquisadora da **Universidade Estadual de Campinas (Unicamp)** desenvolveu um extrato a partir do bagaço da uva, usualmente descartado na produção de produtos a base da fruta, que pode ajudar a combater inflamações no intestino, como a colite e a doença de Crohn.

A bióloga Isabela Martins preparou um pó a partir do bagaço da uva seco e chegou ao extrato após acrescentar uma enzima chamada

tanase. O tratamento enzimático aumentou em 50% a concentração de fenóis antioxidantes na comparação com amostras sem tratamento, e o produto se mostrou eficaz no combate a inflamações no intestino.

“O resíduo de uva, em si, já é muito rico em compostos antioxidantes. A ideia de utilização dessas enzimas seria para conseguir quebrar esses compostos em compostos menores, mais simples. E, dessa forma, eles conseguiram ser mais absorvidos em nosso intestino”, explica a pesquisadora.

A pesquisa foi feita para uma tese de doutorado, e foi concluída

em um laboratório especializado em antioxidantes em Boston, nos Estados Unidos. Isabela contou que testou o extrato em células do intestino com processos inflamatórios e o resultado surpreendeu.

“Após o tratamento com as enzimas nesse extrato, tivemos um aumento de aproximadamente 25% no efeito anti-inflamatório desses compostos”, destaca Isabela.

A casca da uva é rica em antioxidantes, que estão presentes nos

compostos fenólicos e ajudam a combater os radicais livres. Mas, no processo da elaboração do vinho e outros produtos a base da fruta, boa parte desse bagaço é eliminada depois da prensagem.

A ideia da pesquisadora é que a descoberta possa chegar ao alcance da população em breve. “A ideia seria transformar esse resíduo em um produto, um ingrediente, que possa ser incorporado em outros alimentos como pães e biscoitos”.



BAGAÇO de uva tem nova utilidade