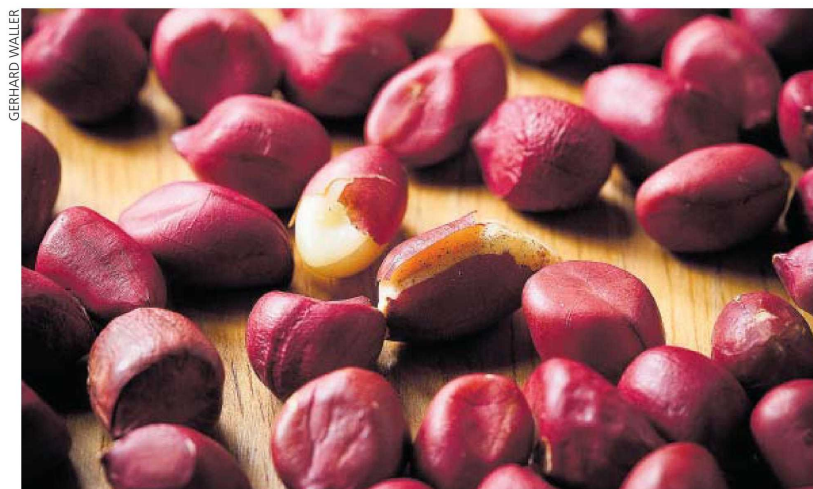


Uso de pele de amendoim na prevenção de doenças

A pele do amendoim, que muitas vezes não é aproveitada para consumo humano, pode auxiliar na prevenção do diabetes e da obesidade, indica pesquisa da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, da Universidade de São Paulo (Esalq-USP). O estudo foi realizado no doutorado do cientista de alimentos Adriano Costa de Camargo. “Durante o mestrado, no Centro de Energia Nuclear na Agricultura (Cena) da USP, fiz pesquisas com amendoim. Como havia muita coisa a ser aprofundada, decidi estudar no doutorado os benefícios em relação à saúde”, relata Camargo, de 37 anos.



Pesquisa comprova as várias aplicações para a pele do amendoim

Compostos presentes no alimento inibem desenvolvimento de diabetes e obesidade, conclui pesquisa da Esalq-USP

Quando o ser humano ingere alimentos contendo carboidratos (açúcares) e lipídios (gorduras), é necessário haver a quebra dessas moléculas, gerando moléculas menores, para serem absorvidas e utilizadas pelo organismo. A quebra se dá a partir da ação de enzimas. Segundo o pesquisador, os compostos presentes na pele do amendoim ligam-se a essas enzimas e causam a diminuição da absorção de açúcares e gorduras, que “pode ser benéfica para o gerenciamento e prevenção do diabetes e da obesidade, respectivamente”.

Aplicações – A pesquisa comprovou também outra qualidade: a atividade antimicrobiana da pele do amendoim. “Testamos os compostos extraídos do amendoim e da sua pele em nove bactérias e houve inibição do crescimento bacteriano em todas elas”, afirma. Ele avalia que esses compostos podem vir a auxiliar na prevenção de doenças de origem bacteriana.

Especificamente para essa parte do trabalho houve a colaboração do grupo chefiado pelo professor Anderson de Souza Sant’Ana, da Faculdade de Engenharia de Alimentos da **Universidade Estadual de Campinas (Unicamp)**.

Camargo está convencido de que “há várias aplicações possíveis para a pele do amendoim, e o amendoim de maneira geral, como alimento funcional, ou seja, aquele que, além de fornecer nutrientes, pode ajudar a prevenir algum tipo de doença”. A utilização é viável, de acordo com ele, até em receitas comuns. “As pessoas compram o amendoim e torram. Às vezes, a pele se solta, e a dona de casa não dá valor a isso. Ela poderia reutilizar a pele para fazer outra receita: colocar no bolo, num cookie, etc.”, exemplifica.

Camargo tem proferido palestras sobre o assunto, além de ter escrito textos que foram citados em livros destinados ao ensino médio e superior. “Quando eu falo das características da pele do amendoim, as pessoas se apropriam do conhecimento e podem passar a ingerir esse alimento. Quem tem um quadro de pré-diabetes, por exemplo, poderá talvez impedir o desenvolvimento da doença a partir desse consumo”, diz.

O pesquisador acredita que, num futuro próximo, a pele de amendoim poderá ser utilizada pela população de forma isolada, numa cápsula ou numa pílula. Esse produto entraria na categoria dos nutracêuticos, ou seja, “um composto isolado, como uma pílula”. Ele explica que a pele do amendoim pode ser colocada numa cápsula, porque já existe comprovação científica de sua ação para prevenir doenças. “Mas não é um medicamento”, afirma Camargo.

Achados – Outra possibilidade é aumentar as opções para a indústria alimentícia. Citando um bombom conhecido no mercado brasileiro, Camargo afirma que o produto contém amendoim, mas a empresa fabricante retira a pele, que é jogada fora. “Do ponto de vista industrial, de agronegócio, esses ‘achados’ também podem agregar valor”, acredita.



Camargo – Utilização até em receitas comuns

A pesquisa foi orientada pela professora Marisa Aparecida Bismara Regitano d’Arce, da Esalq-USP, e pelo professor Fereidoon Shahidi, da Memorial University of Newfoundland, no Canadá, onde Camargo realizou parte do estudo, com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), por meio do programa Ciências sem Fronteiras, e da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp).

Durante o trabalho, Camargo fez três estágios de doutorado ‘sanduíche’, com idas ao Canadá. Ele diz sentir satisfação em poder realizar uma pesquisa aplicada, “que tem cunho acadêmico, mas vai se reverter no médio e no longo prazo em benefício para a população”. Atualmente, faz pós-doutorado na Universidade Estadual de Londrina (UEL), em bolsa da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes).

Cláudio Soares
Imprensa Oficial – Conteúdo Editorial
Assessoria de Imprensa da Esalq-USP

SERVIÇO

Artigo científico sobre a pesquisa pode ser lido (em inglês) em goo.gl/IQSD8A