

Frutas do Brasil são ricas em antioxidantes

As frutas nativas brasileiras são fontes de substâncias antioxidantes e anti-inflamatórias, bem como de uma grande diversidade de compostos fenólicos, os quais podem propiciar importantes benefícios para a saúde humana. Essa é a conclusão de um estudo desenvolvido no Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da Universidade de São Paulo (USP), em Piracicaba.

Em parceria com a Faculdade de Odontologia de Piracicaba (FOP) da **Universidade de Campinas (Unicamp)**, a pesquisadora de alimentos Jackeline Cintra Soares avaliou o potencial antioxidante, anti-inflamatório e a composição fenólica de dez frutas nativas brasileiras ainda pouco conhecidas pela ciência, como o cajá e o cambuci.

“O Brasil possui condições climáticas adequadas para o desenvolvimento de um grande número de frutas nativas”, aponta Jackeline Soares. “Essa biodiversidade tem se tornado um caminho promissor para a descoberta de novos compostos bioativos capazes de ser utilizados na formulação de alimentos funcionais e medicamentos”, completa.

O estudo tem orientação do professor Severino Matias de Alencar, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Esalq. Segundo a pesquisadora, os compostos fenólicos têm ações específicas e podem atuar como antioxidantes e anti-inflamatórios, prevenindo doenças crônicas não transmissíveis, como as cardiovasculares.

“O objetivo foi avaliar a capacidade desativadora de espécies reativas de oxigênio e nitrogênio, atividade anti-inflamatória *in vitro* e *in vivo* e a composição fenólica. A técnica usada foi a espectrometria de massas de alta resolução, realizada em dez frutas nativas brasileiras”, explica.