

# Pesquisadores descobrem corante à base do jambolão

Núcleo de Pesquisas da UEPB desenvolve produto resistente e estável quando adicionado a alimentos lácteos



Pesquisadores na Universidade Estadual da Paraíba (UEPB), em Campina Grande, descobriram que a fruta conhecida como azeitona preta – jambolão ou jembolão – é um potente corante natural para alimentos lácteos. A descoberta foi dos integrantes do Núcleo de Pesquisa e Extensão em Alimentos da UEPB (Nupea), coordenado pela professora Flávia Carolina Alonso Burti. Eles estudam o desenvolvimento de alimentos, meios de agregar valor de mercado aos alimentos regionais e realizam análises para o controle de qualidade, necessário especialmente para os produtores obterem liberações legais de comercialização. As atividades do Nupea serão ampliadas com a instalação do Centro Multiusuário de Pesquisa e Análise de Água, Alimentos, Resíduos e Biodiversidade.

Durante a infância, em Campina Grande, Julianne Araújo, hoje designer gráfico, sabia o quanto as frutas nas roças podiam deixar os dentes e a língua pintados. Depois de se esquivarem da avó, que não gostava de ver as crianças trepidas na árvore que havia na calçada de sua casa, Julianne, com os primos, corriam até o pé para se deliciarem com as doçuras roxas. Não se importavam com as manchas nas roupas; queriam mesmo era disputar para aplaudir quem ficava com a língua mais roxa. “A azeitona preta, como chamávamos, é símbolo de alegria pra mim. Sempre nos divertíamos ao redor do pé”, lembra Julianne.

Não só a língua colorida, o jambolão – como se refere a professora Flávia Alonso – é um corante potente em produtos lácteos. A descoberta foi uma surpresa, como ela mesma conta: “Antes de vir para a Paraíba, eu pesquisava produtos lácteos de caprino-ovino, pelo pós-doutorado na Embrapa,

no Ceará. Quando estava no final, por volta de 2012, outro pesquisador começou um projeto com a produção de uva Isabel e me envolvi estudando a incorporação da uva em produtos lácteos. Observamos que os extratos da produção do suco de uva e do vinho tinha um corante bastante estável, resistente ao calor; à adição de produtos lácteos, ao armazenamento e à refrigeração.”

“Com essa experiência, vim para a UEPB e ingressei no grupo de pesquisa do Nupea. Um das professoras que trabalha comigo até hoje, Eliane Rolim Florentino, estava às buscas por um melhor aproveitamento da casca da jacobitaba no período da safra. Os produtores manufaturavam a polpa e sobrava toneladas de cascas. Como eu trazia a bagagem do que fizemos com os resíduos da uva, propus um trabalho semelhante, aplicado à jacobitaba. E qual foi a surpresa para nós? Encontramos propriedades nutricionais excelentes na casca, com grande concentração de antioxidante. O problema foi a instabilidade da cor. Quando adicionamos ao produto lácteo, o roxinho atraente da casca passou para o marrom. Para mascarar a cor, tivemos que usar outro corante, o carmin de cochonilha, apesar de natural, não é o da própria jacobitaba.”

“Essa foi a nossa feliz surpresa com relação ao jambolão; o corante é muito bom, estável mesmo depois da pasteurização, da adição a produtos lácteos, resistente à refrigeração. Um resultado muito parecido com o que tivemos com a uva. Sendo que aqui na Paraíba não produzimos uva, mas é comum ter uma árvore de jambolão. Misturado com produtos lácteos, o jambolão dá uma coloração forte, agrega outros minerais e compostos antioxidantes, capazes de remover os radicais livres – um dos responsáveis pelo envelhecimento celular e doenças. A partir de agora, vamos des-



Foto: Divulgação

O Nupea tem voltado o olhar às frutas e produtos da região de Campina Grande e do Semiárido, como, por exemplo, o fruto do mandacaru

Flávia Alonso e Eliane Rolim Florentino na coleta de frutas

cobrir quais os elementos que garantem essa estabilidade do corante”, relatou a pesquisadora Flávia Alonso.

## Necessidades regionais

O Nupea volta o olhar para as frutas e produtos da região de Campina Grande e do Semiárido que nascem naturalmente, mas a população não dá valor: alimentos negligenciados, sem valor comercial ou pouco aproveitados. O fruto do mandacaru é um deles. Os pesquisadores trabalham na produção de um leite de cabra fermentado, sabor mandacaru.

Também há uma investida no reaproveitamento de cascas das indústrias de polpas de frutas. A casca do abacaxi é tratada e usada como adsorbente no tratamento de efluentes de uma indústria química de tintas. Até mesmo o soro do leite de cabra e de vaca são alvo de aproveitamento. Além disso, há pesquisas em cultura probióticas nativas, são micro-organismos que conseguem resistir vivos a passagem até o intestino e criam “um revestimento protetor” no organismo, prevenindo doenças.

## Centro terá equipamentos de ponta

O Centro Multiusuário de Pesquisa e Análise de Água, Alimentos, Resíduos e Biodiversidade da UEPB, em Campina Grande, reúne três grandes grupos de pesquisa: o de alimentos (Nupea), o de saneamento (Estação Experimental de Tratamento Biológico de Esgotos Sanitários, Extrabes) e o da água (Laboratório de Ecologia Aquática, Leaq).

Os Centros Multiusuários é uma iniciativa da Secretaria-executiva de Estado da Ciência e Tecnologia com o intuito de criar estrutura para pesquisa de alto nível na universidade estadual, a UEPB. É financiado exclusivamente pelo Governo da Paraíba, por meio da Fundação de Apoio à Pesquisa da Paraíba (Fapesa) e do Parque Tecnológico da Paraíba.

O objetivo é dar condições aos cientistas de instituições diferentes de prestarem serviços para melhorar a qualidade de vida da população. O Nupea, no Centro Multiusuário, conta com sete pesquisadores da UEPB, três colaboradores da UFCEG e UFCE, dois da Embrapa, de caprinos e ovinos, uma doutora da área de engenharia agrícola, duas bolsistas

doutorandas e uma mestranda.

O Governo do Estado já disponibilizou uma das três parcelas dos quase R\$ 5 milhões que serão investidos nesse projeto. A prioridade é a aquisição de equipamentos. No Multiusuário da UEPB, três equipamentos de ponta serão usados em comum pelos três grupos de pesquisa integrantes.

Segundo Flávia Alonso, o Multiusuário vai atender as necessidades do Nupea, dos parceiros, além de grupos de pesquisa de outras universidades e atender as demandas da agroindústria local, as pequenas empresas. “Com nossa estrutura atual não conseguimos atender alguns tópicos exigidos pela Vigilância Sanitária para que o produtor possa comercializar seu produto, ou para a elaboração dos rótulos nutricionais; ainda não conseguimos fazer análise de ácidos graxos, de fibra alimentar, por exemplo”, informa a coordenadora do Nupea.

Entretanto, a Paraíba caminha para a solução desses fatores e, em breve, quem sabe, você poderá tomar uma bebida láctea sabor mandacaru ou com cor de jambolão!

## Boas ideias

# Inscrições para o Programa Centelha começam amanhã



Foto: Divulgação

Equipe da Fapesq apresenta o Centelha, que garante apoio à criatividade

Uma ideia é o que você precisa ter para se inscrever no Programa Centelha e, a partir daí, colocá-la em prática. Estudos já demonstraram que é grande o universo de pessoas com uma solução para dar mais eficiência a qualquer tipo de procedimento; mas colocar a ideia em prática é mais difícil: requer planejamento, estudo de mercado, plano de negócios, marketing, registros, envolve pessoas e investimentos. É nesse momento que o selecionado para o Centelha vai se beneficiar. O programa dará esse aporte inicial. Um impulso para quem quer empreender.

As inscrições no Estado da Paraíba terão início amanhã e vão até 17 de julho de 2019, no endereço [www.programacentelha.com.br](http://www.programacentelha.com.br). Serão investidos na Pa-

raíba cerca de R\$ 1,7 milhão, sendo R\$ 570 mil a contrapartida do Estado. Não há limites para a inovação: pode ser um software que vai trazer mais eficiência à uma empresa que já existe; um aparelho para facilitar um procedimento repetitivo; ou um serviço completamente novo, que ninguém nunca pensou em prestar!

Em um primeiro momento, serão selecionadas 200 ideias. Em seguida, novos filtros serão aplicados até chegar-se a cerca de 30 ideias. Essas receberão consultorias para serem estruturadas e R\$ 60 mil de investimento de subvenção (não é devolvido).

O Programa Centelha é promovido pelo Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação e pela Financiadora de Estudos e Projetos (Finep), em parceria com o Conselho Nacional

de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e o Conselho Nacional das Fundações de Amparo à Pesquisa (Conqap), operada pela Fundação

Certi. É executado na Paraíba pela Secretaria de Estado da Educação Ciência e Tecnologia e Fundação de Apoio à Pesquisa da Paraíba (Fapesq).

## COMO SE INSCREVER:



As inscrições são feitas através do site

[www.programacentelha.com.br](http://www.programacentelha.com.br).

A Fundação de Apoio à Pesquisa da Paraíba (Fapesq) se dividiu em dois grupos para cumprir o cronograma de divulgação do Centelha na Paraíba. Uma equipe percorre as instituições em João Pessoa e outra, o interior, onde já marcaram presença em Campina Grande, Pombal e Catolé do Rocha.

As palestras são abertas ao público. Confira as próximas visitas:

- 18/6 – Centro de Tecnologia – UFPB – Auditório do Bloco de Multimídia – 8h
- Campus João Pessoa do IFPB – 14h – Auditório 1;
- 19/6 – Unipê – 18h – Auditório EVA