



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Cenário MT

Data: 04/11/2018

Caderno/Link: <https://www.cenariomt.com.br/2018/11/04/pesquisa-da-usp-transforma-partes-de-frutas-que-iriam-para-lixo-em-cookies-nutritivos/#respond>

Assunto: Pesquisa da USP transforma partes de frutas que iriam para lixo em cookies nutritivos

---

# Pesquisa da USP transforma partes de frutas que iriam para lixo em cookies nutritivos

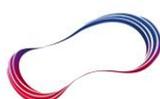
*Estudo da Esalq de Piracicaba utilizou resíduos de melão, maçã e abacaxi, que podem degradar meio ambiente se não forem descartados corretamente.*

Por Por EPTV 1 - DOMINGO 4 DE NOVEMBRO DE 2018 ÀS 07:30



Uma pesquisa da Escola Superior de Agronomia Luiz de Queiroz (Esalq-USP) desenvolveu um biscoito nutritivo a partir de restos de frutas que seriam descartados – como talos, cascas e o miolo. O estudo utilizou partes de melão, maçã e abacaxi, segundo a pesquisadora Nataly Maria Viva de Toledo. Leia, abaixo, como é feito o cookie.

A pesquisa foi desenvolvida no programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos da Esalq-USP. De acordo com Nataly, os resíduos utilizados no estudo, além de nutritivos, são um risco ao meio ambiente quando não recebem o tratamento correto para serem descartados.



“Elas [frutas] são muito consumidas e produzidas pelo Brasil e esses produtos têm um valor nutricional agregado que pode ser interessante para a indústria”, explica a pesquisadora responsável pelo estudo.

Além do consumo domiciliar dessas frutas, as indústrias que produzem geleias, sucos, polpas, compotas chegam a descartar, pelo menos, metade das frutas processadas. A pesquisa de Nataly visou a reutilização desses subprodutos em uma receita nutritiva que pudesse ser feita pela própria indústria e pelos consumidores finais.

Os resíduos utilizados na pesquisa foram gerados uma indústria de alimentos minimamente processados localizada em Engenheiro Coelho (SP). “Eles [resíduos] são mais ricos em fibras, minerais e também compostos antioxidantes, que vão ajudar a prevenir o envelhecimento”, explica Nataly.

A pesquisadora secou os resíduos de frutas em um processo a frio para não caramelizar. O resultado foi uma farinha que substituiu 15% da farinha de trigo nas receitas convencionais. A partir disso, a receita utilizada é a mesma de um cookie.

A receita do cookie é feita sem segredos, como o biscoito normal, mas altamente nutritiva, explica a pesquisadora.

A professora Solange Guidolin Canniatti Brazaca, do departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, foi a orientadora de Nataly na pesquisa. Ela explica que, para fazer em casa, é muito importante lavar toda a fruta antes e tomar cuidado com o armazenamento.

“Lavar bem com escovinha, né? Fazer uma higienização normal da fruta para depois cortar, retirar os resíduos. Eles devem ser armazenados corretamente até o uso ou até a secagem. Essa secagem, se for feita no forno, então você deve deixar em uma temperatura bem baixa por um longo período”.

Nos biscoitos de teste do laboratório, a aceitação foi acima do esperado, segundo a pesquisadora. “Por volta de 97% quando foi usado o abacaxi”, afirma Solange.

Com o estudo concluído, agora as pesquisadoras procuram empresas e indústrias interessadas em fazer o biscoito a partir dos próprios resíduos gerados ou da compra destes subprodutos.

