

Pesquisa estuda benefícios do óleo de cupuaçu no combate à gordura no sangue

De sabor e aroma marcantes, o cupuaçu é uma das frutas nativas da região amazônica que vem conquistando novos mercados no Brasil e no exterior. Além da utilização na preparação de sucos, licores, sorvetes e outras sobremesas, as propriedades nutricionais e farmacológicas da fruta têm sido alvo de estudos científicos. Uma pesquisa desenvolvida na [Universidade Federal do Amazonas \(Ufam\)](#) indica que o óleo de cupuaçu pode ser um novo aliado para o combate à dislipidemia (gordura no sangue), assim como os azeites.

O estudo “Benefícios da gordura da semente de cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*) nas dislipidemias de ratos wistar” foi tema da [dissertação de mestrado](#) da nutricionista Silmara da Cunha Pimentel, realizada no âmbito do programa de Pós-graduação em Ciência dos Alimentos da Faculdade de Ciência Farmacêuticas (FCF) da Ufam.

A pesquisadora estudou a dislipidemia, que é um termo técnico para designar o aumento anormal dos níveis de gordura no sangue, principalmente o aumento do colesterol e triglicerídeos, em ratos. Foi realizada uma análise comparativa qualitativa dos óleos de azeite e de cupuaçu.



Os resultados da pesquisa indicam que o óleo de cupuaçu pode ser uma opção de alimento no auxílio à redução de gordura no sangue. (Foto: divulgação)

“Já se sabe que os azeites são benéficos para saúde, pois diminuem os níveis de lipídios no sangue, que são o colesterol total, LDL, HDL, VLDL, triglicerídeos, aumentando o colesterol bom. Pode-se avaliar que os dois óleos possuem componentes químicos muito semelhantes. Porém, no óleo de cupuaçu, os três principais ácidos graxos (oléico, ácido linoleico e o araquídico) estão mais equilibrados, o que acelera o processo de redução do colesterol se comparado ao azeite”, explicou Pimentel.

Os altos níveis de gorduras no sangue podem acarretar problemas ao organismo, aumentando o risco de arteriosclerose e problemas na artéria coronária e na carótida, por consequência, aumentando o risco de infarto do coração e de derrame cerebral.

COMERCIALIZAÇÃO

A nutricionista afirma que outras pesquisas são necessárias para tornar o óleo de cupuaçu um alimento a ser comercializado. “Os níveis de acidez, o cheiro e o estado de solidificação que o óleo se apresenta ao estar em determinada temperatura são algumas adaptações que são necessárias para que o óleo de cupuaçu chegue à mesa do consumidor”, explica.

PESQUISA

Postado em 21/01/2013

LEIA MAIS

[>> Pesquisa desenvolve chocolate em barra à base de semente de cupuaçu](#)

FINANCIAMENTO

A pesquisa foi desenvolvida com concessão de bolsa de estudo do Governo do Amazonas, por meio da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas \(Fapeam\)](#), e contou ainda com o apoio do [Centro de Biotecnologia da Amazônia \(CBA\)](#) para a realização das análises comparativas dos dois óleos.

Fonte: CIÊNCIAemPAUTA, por Adriana Pimentel

Edição: Anália Barbosa