

Cientistas desenvolvem filtro solar de manteiga de cupuaçu

O diretor-presidente da [Fundação de Tecnologia do Acre \(Funtac\)](#), Luiz Augusto Azevedo, apresentou na manhã desta terça-feira (22) a mais recente novidade da instituição: um filtro solar a base de manteiga de cupuaçu. A fruta é uma das que mais se destacam em potencial econômico da Amazônia, principalmente pelas características de sabor, aroma e possibilidades de utilização doméstica e agroindustrial da sua polpa.

A polpa do cupuaçu é a parte mais frequentemente usada no preparo caseiro de sucos, sorvetes, tortas, licores, compotas, geleias e biscoitos. Industrialmente é empregada na fabricação de sorvetes, iogurtes e outros produtos lácteos, e compotas. Já as sementes são utilizadas para extração de gordura (manteiga de cupuaçu).

Luiz Augusto adianta que até chegar ao produto final, a Funtac realizou testes em laboratórios com outras espécies vegetais da Amazônia, contudo, a que apresentou a melhor qualidade foi a manteiga de cupuaçu. “Para desenvolver o filtro solar foram feitos testes e ele foi aprovado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária [Anvisa]. Foram feitos testes com pessoas utilizando o produto, num laboratório em São Paulo que foi contratado pela Funtac para assegurar a qualidade do que estamos produzindo”, detalhou Luiz Augusto.

A partir de agora, o filtro solar a base de manteiga de cupuaçu criado pela Fundação de Tecnologia do Acre está disponível para qualquer empresa privada que esteja interessada em comercializar este produto. “Basta que a empresa procure a Funtac para que seja avaliada a melhor forma de passar esse conhecimento e por meio de parcerias com as empresas interessadas nós podemos ver maneiras de ter investimentos em pesquisa na Funtac”, conclui o diretor-presidente da Fundação.

Fonte: Portal Amazônia, com informações da Agência Acre