

# Pesquisa nacional estuda aproveitamento de bagaço de uva

A CTAA (Embrapa Agroindústria de Alimentos), unidade da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, está iniciando uma pesquisa sobre o aproveitamento econômico dos resíduos da indústria vinícola e de sucos.

A coordenadora do projeto, Lourdes Maria Correa Cabral, explicou à Agência Brasil que um dos fatores que justificam os benefícios trazidos à saúde pelo vinho é a presença de substâncias antioxidantes, que retardam o envelhecimento.

Entre elas, estão os compostos fenólicos, com destaque para as antocianinas, que dão a frutas e legumes a coloração vermelha, como ocorre no caso da uva. Esses compostos funcionais têm interesse comercial e industrial.

Cabral explica que os processos de fabricação de suco de uva e de vinho branco e tinto geram resíduos, que são o bagaço e a semente. "E esses resíduos contêm os compostos fenólicos, além de fibras", diz.

No caso da uva, a pesquisadora lembrou que será aproveitado o óleo da semente, de interesse da indústria de cosméticos.

Os resíduos da indústria vinícola e de sucos ganharão, com a pesquisa, aproveitamento econômico e os produtores terão mais opções de renda.

## DE OLHO EM DERIVADOS

O projeto integra um plano maior da CTAA, que é trabalhar na obtenção de derivados do produto principal, recuperando-os a partir de resíduos da agroindústria em geral.

"A gente tem em estudo a recuperação de proteínas importantes do leite, de proteínas de abatedouros e a recuperação de moléculas bioativas de processadoras de frutas, setor que é muito forte no Brasil."

A CTAA está trabalhando na primeira fase da pesquisa, após o término da safra de uva, em março. Essa etapa envolve a extração dos compostos bioativos ou polifenóis. "Depois, a gente vai concentrar, usando a tecnologia de separação por membrana."

A concentração do bagaço da uva permitirá aos pesquisadores obter um extrato rico em compostos fenólicos, que será aplicado depois na produção de bebidas probióticas, isto é, enriquecidas.

Do mesmo modo, o projeto prevê a extração do óleo da semente de uva, com o mesmo foco da atividade antioxidante. As pesquisas serão desenvolvidas paralelamente.

A pesquisadora acredita que, até o primeiro semestre de 2012, o trabalho estará concluído. A tecnologia e o conhecimento desenvolvidos poderão ser transferidos pela CTAA para o setor produtivo.

Para os produtores nacionais de uva, o estudo representa a possibilidade de mais uma fonte de renda. "Hoje, uma parte do resíduo das indústrias é devolvido para o campo, mas é muito pouco ainda o que se pode aproveitar."

No caso específico da produção de uva do Sul do país, a safra dura três meses, gerando um volume grande de resíduos. "Se a gente puder dar um destino a esse resíduo, isto é, agregar valor e diminuir o impacto ambiental, será muito positivo."

Na segunda fase do projeto, a unidade da Embrapa contará com a parceria de outras instituições que realizarão os testes com os extratos e ajudarão a desenvolver os produtos.

Entre elas, estão a Universidade Federal do Rio de Janeiro e a Embrapa Uva e Vinho. Do lado privado, participam as vinícolas Aurora e Casa Valduga, cedendo material, e a empresa de processamento de suco de uva Tecnovin, todas localizadas no Vale dos Vinhedos, no Rio Grande do Sul.

ANO\_2011

Postado em 23/05/2011

---

Fonte: AGÊNCIA BRASIL, via Folha.com