

# USP cria adubo com resíduo do couro e acelera crescimento de pimentões



Pesquisadores da USP, de São Carlos, criaram um **adubo** que promete **melhorar a produtividade** nas lavouras de pimentão. O fertilizante, feito à base de resíduos descartados pela indústria do **couro**, acelera o crescimento e o amadurecimento das plantas. A novidade atraiu pesquisadores da Nigéria ao Brasil. O estudo continuará em Milão, na Itália, onde os professores querem descobrir se o pimentão pode ou não ser consumido.

O lixo das fábricas de couro é muitas vezes descartado em locais inadequados e causa sérios problemas ambientais. Os resíduos têm uma **substância cancerígena** que contamina a água e o solo. Foi justamente esse composto que os pesquisadores aproveitaram. O material, misturado com esterco e minhoca, virou um adubo livre de toxinas. "Nos primeiros testes que fizemos foi constatado que houve a eliminação desse potencial cancerígeno, que passou para um estado não tóxico", explicou o pesquisador Ramom Rachide.

## TESTES

Os testes com o novo fertilizante nos pimentões foram feitos no laboratório do Instituto de Química, em São Carlos, e os resultados são visíveis.

Um pé que não recebeu o produto cresceu apenas 12 centímetros. Em outro, em que foi aplicado adubos químicos tradicionais, o crescimento foi de 5 centímetros em relação ao primeiro e deu até um fruto. Já o vaso que recebeu o novo adubo cresceu 50 centímetros a mais e ainda deu três pimentões.

"Conseguimos ir do verde ao vermelho em um tempo bem mais curto e sem praga, sem problemas nenhum, evitando aplicação de pesticidas e uso de defensivos agrícolas químicos. Produzindo muito mais e com um tempo de amadurecimento bem menor", afirmou Rachide.

## RESULTADOS

Os resultados chamaram a atenção de pesquisadores da Nigéria que vieram conhecer a técnica desenvolvida no Brasil. A professora, Maria Olímpia Rezende, disse que a próxima fase é testar se os pimentões podem ser consumidos pelo homem. Um pesquisador da USP ficará seis meses na Itália para estudar a próxima fase da descoberta.

"Olhando dá até vontade de comer, mas o que os olhos não vêem o corpo pode sentir. Precisamos saber quimicamente o que aconteceu com esses frutos. Quais foram as mudanças na estrutura química e o que aconteceu na planta como um todo, no caule, nas folhas, saber para onde foi esse cromo", disse a professora.

### PRODUÇÃO

O agricultor, Edson Defavari, disse esperar que a novidade chegue logo ao **mercado**. "Se existir esse produto, é uma ótima notícia porque a gente teria muito mais produção na mesma época e pimentão o ano todo", relatou ele, que tem cinco mil pés da planta em um sítio em Corumbataí.

Segundo ele, basta o inverno chegar para que a lavoura tenha problemas. Enquanto no calor o período de plantação e colheita leva em torno de 45 dias, no inverno o prazo dobra para 90 dias.

O agricultor utiliza adubos orgânicos e químicos e, mesmo com tantos cuidados, no inverno a produção chega a cair até 50%. "A gente tem o mesmo gasto como na época de alta produtividade, mas não temos o resultado esperado. Então o custo de produção acaba ficando mais caro", disse.

**Fonte: G1**