

Pesquisa financiada pela Fapemig desenvolve suco funcional de frutas do Cerrado

Qui 21 novembro

As pessoas estão cada vez mais preocupadas com a saúde e com a alimentação. De olho nesse público, um novo mercado está se abrindo: o de sucos compostos por misturas de frutas, tipo de bebida que pode ser um grande aliado para uma dieta saudável. Pensando nisso, a professora do Departamento de Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Lavras (Ufla) Vanessa Rios de Souza coordenou uma pesquisa para desenvolvimento de sucos de frutas funcionais elaborados com frutas do Cerrado, como cagaita, mangaba e marolo.

Financiado pela [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#), o projeto, iniciado em meados de 2014, teve como objetivo desenvolver um suco misto de frutas funcionais do Cerrado para contribuir com o aumento da disponibilidade de frutas encontradas apenas em algumas partes do ano. “O desenvolvimento de um suco de frutas funcional atende também a nova demanda dos consumidores pela oferta de produto nutritivo, com qualidade sensorial e que irá proporcionar benefícios à saúde”, afirma a professora.

O suco misto de frutas do Cerrado possui uma grande riqueza nutricional, incluindo altos teores de carotenoides, compostos fenólicos e atividade antioxidante. Além disso, por ter adição de fibras, característica que o denomina como funcional, pode contribuir com o bom funcionamento do intestino e auxiliar na redução do risco de doenças, como câncer de cólon e reto.

Segundo Vanessa Rios, o desenvolvimento de produtos utilizando frutas do cerrado pode contribuir para maior comercialização e disponibilidade por mais tempo desses alimentos no mercado. “O projeto pode gerar valor para as frutas do Cerrado, representando uma fonte de renda adicional para empresas do setor e promovendo, assim, o crescimento econômico de produtores locais, principalmente das micro e pequenas empresas”, diz.

Metodologia

O estudo ocorreu em três módulos. O primeiro passo foi a caracterização das frutas do Cerrado, para avaliar a riqueza nutricional e sua aceitação sensorial. Depois, foi feita a formulação, etapa em que foi determinada a melhor combinação das frutas, considerando suas informações nutricionais e sensoriais. Por último, a otimização, fase em que os pesquisadores adicionaram diferentes tipos de fibras em concentrações variadas ao suco misto desenvolvido na etapa anterior. Nessa fase, foram realizados testes para determinar qual a melhor combinação a ser adicionada ao produto.

“Inicialmente, foram selecionadas cinco frutas do Cerrado: araçá, buriti, cajá, cagaita, mangaba e marolo. Com base nas características nutricionais e sensoriais, três seguiram para as etapas seguintes de desenvolvimento do suco misto, que foram cagaita, mangaba e marolo”, explica.