



INSTITUTO FEDERAL  
Rio Grande do Sul

Departamento de Comunicação

**Clipping**

**Veículo:** Capes

**Data:** 04/09/2019

**Local/Abrangência:** Nacional

**Editoria/Coluna:** Bolsista em Destaque

**Link/página:** <https://capes.gov.br/36-noticias/9803-ex-bolsista-aumenta-componente-anti-inflamatorio-da-uva>

## BOLSISTA EM DESTAQUE

### Ex-bolsista aumenta componente anti-inflamatório da uva



Graduada em Tecnologia em Alimentos pelo Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS), em Bento Gonçalves, Laís Moro tem mestrado e doutorado em Ciência dos Alimentos pela Universidade de São Paulo (USP). Ex-bolsista da CAPES, ela criou uma técnica que aumenta a produção do resveratrol nos cachos de uva. O resveratrol é um fitonutriente encontrado em plantas, e possui capacidade antioxidante e anti-inflamatória, prevenindo doenças como o câncer.

A pesquisa foi realizada em parceria com Renata Viera da Mota, pesquisadora que atua no Núcleo Tecnológico Uva e Vinho, da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Geais (Epamig).

#### **Fale um pouco sobre o resveratrol e seus benefícios.**

O resveratrol é um composto natural, encontrado em frutas como a uva. Ele é um estilbeno, família de compostos secundários das plantas, que atua na resposta de defesa das plantas. Dentre os seus benefícios, é reconhecido por possuir capacidade antioxidante e anti-inflamatória, prevenir doenças coronárias, reduzir o LDL, que é o colesterol ruim, além de melhorar a sensibilidade à insulina, a manutenção muscular e possuir propriedades neuroprotetivas.

#### **Qual é a técnica usada para estimular a produção de resveratrol nas plantas?**

Faz-se a aspersão dos cachos com um composto, naturalmente produzido pelas plantas. O período para a aplicação é de fundamental importância para a efetividade do tratamento. As aplicações, devem ser feitas durante o amadurecimento dos frutos e na pré-colheita, para estimular a produção de estilbenos nas plantas e, conseqüentemente, nos frutos.



O resveratrol já faz parte da nossa alimentação, está presente em diversos alimentos. A maior fonte é o vinho tinto, mas é encontrado na uva, no mirtilo, e na ameixa, entre outras frutas.

### **Como se deu o interesse em pesquisar este tema?**

Meu interesse surgiu a partir da ideia de elaborar um suco de uva com mais bioativos, como o resveratrol, de uma forma natural, para que pessoas que não possam ou não gostem de tomar vinho, pudessem usufruir dos benefícios destes compostos.

O processo de elaboração dos vinhos tintos proporciona uma maior extração dos compostos da película e semente da uva, que são as principais fontes de resveratrol. Ele também está presente no suco de uva, especialmente o integral, e na uva, porém, em menor quantidade em comparação ao vinho tinto.

### **Qual a importância do seu trabalho para a realidade brasileira? E no âmbito internacional?**

Houve um aumento do consumo de suco de uva entre os brasileiros. Além disso, o suco de uva é exportado para diversos países como Japão, Porto Rico, Estados Unidos, Angola e Dinamarca. Pessoas que consomem o suco de uva integral podem substituir por este suco com mais bioativos, que auxiliam na promoção da saúde.

Os testes foram feitos em uvas *Vitis labrusca* L, cultivadas no sul e sudeste brasileiro, que são muito usadas para a produção de suco. A técnica desenvolvida é de fácil implantação e baixo custo, incentivando o pequeno e médio produtor.

*(Brasília – Redação CCS/CAPES)*