



Veículo: O Liberal		
Data: 09/04/2017	Caderno: Poder	Página: 15
Assunto: Industria de Alimentos		
Tipo: Notícia	Ação: Povocada	Classificação: Positiva

Em busca do cacau e açaí mais saudáveis

TECNOLOGIA

Parque de Ciência e Tecnologia do Guamá busca apoiar indústria de alimento

O cacau e o açaí são importantes produtos do agro-negócio no Pará. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Estado é o maior produtor nacional de açaí e o segundo maior de cacau. Para fortalecer ainda mais essa posição no mercado, o Centro de Valorização Agroalimentar de Compostos Bioativos da Amazônia (CVACBA) da Universidade Federal do Pará (UFPA), instalado no Parque de Ciência e Tecnologia Guamá (PCT Guamá), desenvolve pesquisas de aperfeiçoamento e qualidade dos frutos com foco nos benefícios e saúde dos consumidores.

O Centro trabalha junto aos produtores dos municípios de Tomé Açu, Medicilândia e Placas. Como rotina é verificada a fermentação da semente e a secagem, assim como os processos são favorecidos para que se tenham produtos derivados do cacau que previnam doenças cardiovasculares, é o chamado Chocolate Funcional, que contribui para a manutenção da saúde, ao fornecer maior quantidade de nutrientes e, normalmente, menor quan-

tidade de calorias.

“Para garantir o melhor resultado, nós otimizamos o processo de fermentação, a parte da secagem e de torrefação. Também identificamos os microorganismos responsáveis pela fermentação, isolamos para assim poderemos reutilizá-los na própria cadeia produtiva como, por exemplo, no reaproveitamento da casca do fruto”, explica o pesquisador e diretor do CVACBA, Jesus Souza.

O objetivo é transpor o conhecimento para os produtores e, desta forma, aperfeiçoar as cadeias produtivas. “Se houver interesse, o produtor pode trazer seu produto e nós fazemos a análise. Outra missão é conhecer melhor o cacau produzido na Amazônia”, comenta o pesquisador.

O CVACBA é formado por um grupo que possui mais de 20 anos de experiência em pesquisas de compostos bioativos da Amazônia. O laboratório oferece serviços que possibilitam o controle de qualidade em produtos de origem vegetal nas áreas de ciência e tecnologia de alimentos, farmacêutica, química, biotecnológica, cosmetologia, dentre outras.

O laboratório funciona com oito unidades que são preparadas para receber o ISO 17025 (certificação in-

ternacional de qualidade em análises de laboratório). O grupo também já possui patentes registradas sobre o melhoramento do aproveitamento da polpa do açaí retirando a gordura e os compostos bioativos do fruto, ao oferecer um produto final mais saudável.

“Para o Centro ser destaque no Estado e no resto do País foi preciso que os laboratórios seguissem normas internacionais rigorosas. E o Parque foi pensado para atender essas normas”, pontua o pesquisador e gerente técnico do CVACBA, Fábio Moura.

Para Antônio Abelém, diretor presidente da Fundação de Ciência e Tecnologia do Guamá, o PCT Guamá transforma o conhecimento em avanços para a ciência, tecnologia e inovação. “Se nós queremos um modelo de desenvolvimento para o Pará, que seja pautado no conhecimento. Esse caminho utiliza ambientes de estímulo ao empreendedorismo inovador, ambientes que façam com que o conteúdo desenvolvido nas universidades seja transformado em benefícios para a sociedade e seja aplicado em forma de insumos e serviços”, destaca Abelém.

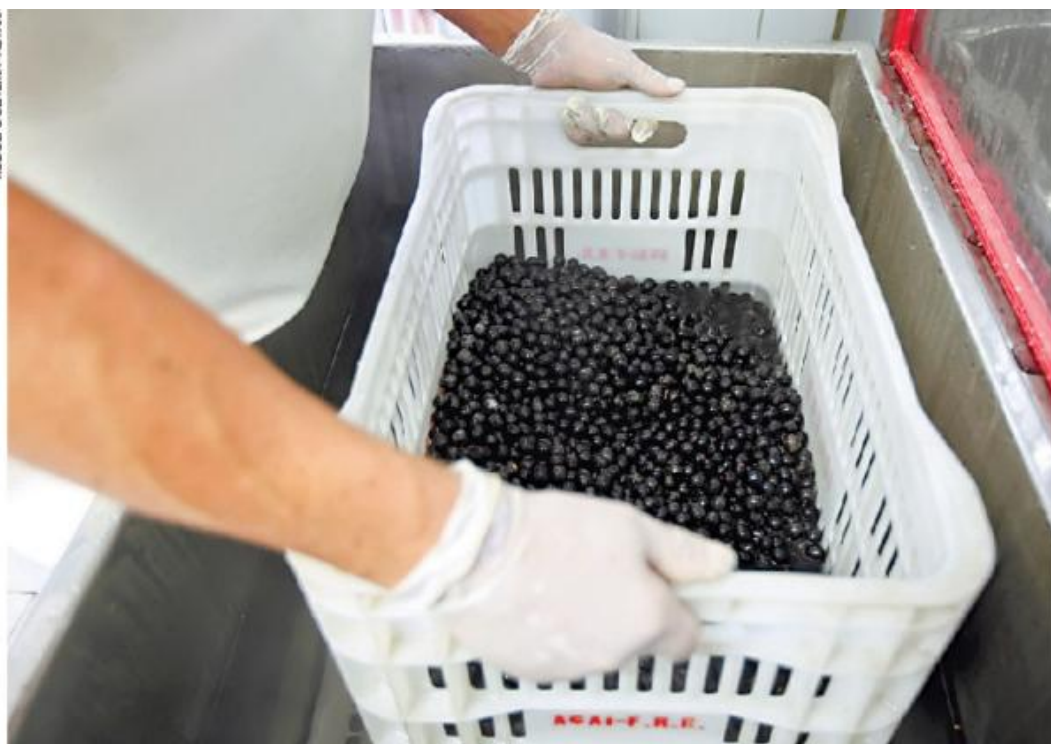
E uma dessas ferramentas de sucesso é o Espaço Inovação, inaugurado em 2016. Com seis laboratórios de di-



ferentes áreas tecnológicas equipados com o que há de mais moderno, o Espaço presta serviços e desenvolve pesquisas para atender a demanda dos empresários, para que eles se tornem mais competitivos e aperfeiçoem seus produtos.

O PCT Guamá conta com mais cinco centros de pesquisas, com expertise em diferentes áreas do conhecimento que estão preparados para tornar estas empresas mais competitivas: Laboratório de Alta Tensão, Centro de Excelência em Eficiência Energética da Amazônia (Ceamazon), Laboratório de Engenharia Biológica, Laboratório de Óleos Vegetais e Derivados e o Laboratório de Sensores e Sistemas Embarcados.

RODOLFO OLIVEIRA - AG INPA



Açaí e cacau estão entre os principais produtos de exportação do Estado do Pará: pesquisadores querem melhorar qualidade dos frutos



RODOLFO OLIVEIRA - AG INPA