

Simpósio na Unicamp revela corante natural

Da Folha Sudeste

A Unicamp (Universidade Estadual de Campinas) está desenvolvendo um corante natural extraído do buriti (uma palmeira) que promete revolucionar a indústria de alimentação nos próximos anos.

Pesquisadores da FEA (Faculdade de Engenharia de Alimentos) descobriram que o fruto do buriti, de polpa alaranjada, é a fonte mais rica que se conhece do pigmento natural betacaroteno.

Além de um potencial de pigmentação dez vezes maior que o da cenoura, por exemplo, o buriti tem valor vitamínico.

A pesquisa foi anunciada ontem, no primeiro dia do Simpósio Latino-Americano de Ciência de Alimentos, que termina na próxima quinta-feira.

Segundo a coordenadora do simpósio, professora Gláucia Pastore, um dos principais objetivos do evento é a interação entre trabalhos científicos com potencialidade de aplicação a médio, curto e longo prazo com as indústrias.

A Unicamp está buscando parceria com empresas para tornar viável a produção em escala industrial do corante de buriti.

No simpósio, cerca de 800 pessoas vão assistir a palestras de 20 cientistas de 13 países e conhecer 274 trabalhos sobre as últimas tendências mundiais no assunto.