

À base de açaí, curativo estimula a cicatrização

Pesquisadora da USP adiciona o tradicional fruto da Amazônia a um dispositivo muito utilizado no Japão e nos Estados Unidos e obtém maior poder de regeneração epitelial

» REBECA RAMOS

Medicinal

Dono de conhecidas e importantes propriedades nutricionais, o açaí acaba de receber um novo aval da ciência. Um estudo realizado na Universidade de São Paulo (USP) descobriu que o óleo do fruto tem alto poder regenerativo e, por isso, está sendo utilizado no desenvolvimento de um curativo de polivinilpirrolidona (PVP). Esse tipo de curativo, com aspecto gelatinoso e conhecido como hidrogel, já é bastante utilizado em países como o Japão e os Estados Unidos, mas sem nenhum aditivo. Como é rico em água — boa para a hidratação de ferimentos sem grudar —, a pesquisadora Ana Carolina Ribeiro resolveu melhorá-lo adicionando o óleo de açaí, repleto de ácidos graxos essenciais, como o ômega 3, 6 e 9. Assim, ele se torna mais eficaz no estímulo à cicatrização de ferimentos.

Segundo a especialista, esses ácidos graxos são utilizados nos processos de regeneração cutânea por possuírem ação bactericida, aumentarem a permeabilidade da membrana celular, promoverem mitose e proliferação celular e auxiliarem no debridamento da pele (limpeza). O açaí também possui grande quantidade de vitaminas, minerais e antocianinas (responsáveis pela cor). As antocianinas estão presentes em quantidade 10 vezes maior que nas uvas vermelhas. Isso é extremamente importante, pois são elas as responsáveis por fazer o vinho ser tão famoso pelos benefícios à saúde — devido à ação antioxidante e de combate os radicais livres.

“Essa composição do óleo de açaí fornece grande poder de regeneração do tecido epitelial, por meio da ação antioxidante, hidratante e reguladora de lipídeos e estimulante do processo de cicatrização”, explica Ana Carolina. Ela conta que o hidrogel enriquecido com o composto da fruta é posto em contato com a pele como se fosse uma máscara. O maior desafio da pesquisa foi unir os elementos aparentemente impossíveis de conectar — a água e o óleo. Foi aí que o Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares (Ipen) entrou. A pesquisadora utilizou radiação controlada para unir as moléculas e, com isso, formou uma rede que conectou os dois elementos. “Quando submetido à radiação, o PVP fica com a consistência de uma gelatina endurecida”, descreve.

De acordo com a especialista, o processo permitiu moldar o curativo no formato desejado e, conforme a dose de radiação, propiciou até a esterilização. Outro benefício foi a consistência final do curativo, que fez com que o óleo ficasse preso dentro do hidrogel, sendo liberado apenas quando em contato com a pele. “Pelo meu estudo, tivemos liberação por até 24h”, diz. Esse tempo permite que o curativo seja trocado apenas uma vez por dia e permaneça eficaz.

Segundo a nutricionista da Amil Patrícia do Socorro e Silva, o “vinho” do açaí — quando ele é deixado de molho na água, despolpado e misturado, transformando-se em um suco grosso — é uma das formas mais conhecidas do fruto. Ela sustenta que, embora seja um alimento riquíssimo nutricionalmente, ele é cercado por crenças populares muitas vezes equivocadas. Uma delas é quanto ao seu alegado alto teor de ferro — provavelmente, pela cor roxa, que lembra outros alimentos fontes de ferro. “Alguns estudos demonstram que o açaí é pouco expressivo como fonte de ferro, mas altamente energético e excelente fonte de ácidos graxos essenciais — gorduras poli e monoinsaturadas —, que favorecem adequado controle de colesterol e renovação celular. Esse fato explica a consistência oleosa do fruto”, salienta.

Patrícia conta que a alta concentração de compostos fenólicos, principalmente os flavonoides (substâncias antioxidantes), confere ao fruto a característica de alimento funcional, devido à capacidade desse composto de captar os radicais livres e, consequentemente, de atuar na prevenção de doenças cardiovasculares e circulatórias, do câncer, do diabetes melito e do mal de Alzheimer. “Estudos mais recentes demonstram também efeitos positivos na prevenção do câncer gástrico, especificamente, por combater a infecção por *Helicobacter pylori*, bactéria que pode causar a lesão de células gástricas”, afirma.

Para a especialista, é importante salientar que sucos e polpas preservam suas propriedades, podendo se transformar em excelentes fontes de antioxidantes. Também por essas características, ela destaca, o açaí pode colaborar de forma positiva no tratamento de algumas doenças dermatológicas, como acne e dermatite atópica, além de tratamentos antienvhecimento (que estão, na maioria das vezes, relacionados a processos inflamatórios).

“A grande concentração de ácidos graxos essenciais e de antioxidantes do açaí confere, portanto, enormes benefícios na prevenção e no auxílio no tratamento de diversas doenças”, conclui. Ainda assim, faz-se necessário o incentivo a novas pesquisas, avaliando o açaí como uma forma de alcançar novas alternativas terapêuticas, principalmente, por ser um fruto de origem e cultivo, exclusivamente, nacional.

A professora da Universidade de Brasília e especialista em frutos regionais Verônica Cortez Ginani conta que o valor nutricional do açaí varia conforme o tipo e a forma de processamento. A principal fonte energética do açaí é proveniente da porção de gordura. Os ácidos graxos presentes são, principalmente, o oleico, o palmítico e o linoleico, com funções variadas no organismo humano, participando do metabolismo, como na síntese de hormônios, além de possivelmente estarem envolvidos na reparação de tecidos.

Parceria eficaz

Pesquisadores da Universidade de São Paulo e do Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares (Ipen) desenvolveram um curativo à base de água e óleo de açaí eficaz na regeneração da pele. Entenda como funciona:

Pele

Na camada mais externa, chamada de epiderme, há o manto hidrolipídico, mistura de água com óleo, responsáveis por manter as células da camada córnea unidas.

Lesões

Um desequilíbrio dos ácidos graxos essenciais no organismo pode causar condições anormais da pele. Pode ser causado por questões internas do corpo ou por lesões externas, como queimaduras.

Curativo

O curativo de hidrogéis de polivinilpirrolidona (PVP) são ricos em água e óleo. **E o açaí tem em torno de 50%** da composição de lipídeos (óleos), dos quais a sua maioria são os ácidos graxos essenciais (AGE), conhecidos como ômega 3, 6 e 9.

Essa composição do óleo de açaí lhe fornece o seu poder de regeneração do tecido epitelial por meio da ação antioxidante, hidratante, reguladora de lipídeos e estimulante do processo de cicatrização.

Ação

Os ácidos graxos essenciais funcionam na regeneração cutânea por ter ação bactericida, aumentar a permeabilidade da membrana celular, promover mitose e proliferação celular e auxiliar no desbridamento (limpeza).

Benefício

As antocianinas, responsáveis pela cor do açaí, também têm ação antioxidante, anti-inflamatória e antimicrobiana. Além de lipídeos, o açaí também possui grande quantidade de vitaminas e minerais.

Doenças

Dermatites, ressecamento e descamações, redução na regeneração de tecidos e aumento da susceptibilidade às infecções, da permeabilidade cutânea e da permeabilidade e fragilidade da membrana celular.