

Segunda-Feira, 18 de Novembro de 2024

Pesquisa apoiada pelo Governo de MT desenvolve derivados de própolis para uso na indústria alimentícia

INOVAÇÃO

Redação | Rufando Bombo News

Uma equipe de pesquisadores da Universidade Estadual de Mato Grosso (Unemat), com apoio financeiro do Governo do Estado, via Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Mato Grosso (Fapemat), está desenvolvendo novos produtos para agregar valores à exploração apícola no Estado.

São realizados estudos e experimentos para transformar o extrato aquoso de própolis com a técnica de secagem em leito de espuma, classificando assim seus derivados para diversos usos na indústria.

Conforme o coordenador do projeto, o doutor da área de produtos naturais, Rogério Alexandre Nunes dos Santos, a própolis é um produto apícola pouco explorada pelas indústrias de alimentos. O extrato aquoso de própolis não apresenta efeito medicinal e nem teor alcóolico, podendo ser usado em formulações alimentícias.

“Os resultados demonstraram que a própolis obtida, através do método usado, apresentou potencial para ser um ingrediente funcional e naturalmente saudável para o uso na indústria alimentar, como antioxidante em bebidas, produtos lácteos, produtos de panificação, entre outros, preservando as propriedades antioxidantes e antimicrobianas da própolis, garantindo um produto final na qualidade e segurança alimentar, contribuindo para a diversificação e inovação neste setor”, avaliou o coordenador.

A apicultura é uma atividade econômica rural e geralmente familiar que não requer grandes investimentos e terras para sua exploração, além de estar presente em um grande número de municípios da zona rural brasileira. A utilização destes produtos, além do mel, podem ter um grande impacto na cadeia produtiva apícola e conseqüentemente um maior impacto social.

“Por isso, a necessidade das informações científicas para o uso alimentício de tais produtos se torna importante nesse processo. A extração de substâncias pode ser feita de diferentes maneiras, a qual envolve normalmente uma extração simples, onde a amostra é deixada em contato com o solvente a frio por um determinado tempo, com ou sem agitação, ou por uma extração exaustiva, que utiliza um aparelho com solvente aquecido, passando continuamente através da amostra, onde foi feita a avaliação do efeito da porcentagem de aditivos (formulação selecionada), sobre a qualidade da espuma, a cinética, e avaliação físico-química do produto seco”, explicou Rogério Alexandre.

O projeto intitulado “Extração aquosa de própolis padronizado e secagem em leito de espuma para uso em alimentos” faz parte do Edital nº 010/2021 Pesquisa com Alto Nível de Maturidade Tecnológica PANMT, da Fapemat, em parceria com a Farmácia Homeopática Naturalis Ltda.