Comida gordurosa e aditivada

Biologia & Ciências

Enviado por: Visitante

Postado em:21/01/2008

Pesquisa feita por cientistas israelenses destaca potencial dos polifenóis para reduzir risco de alimentos muito gordurosos e sugere que fabricantes incluam substância como aditivos em produtos.Leia mais....

Da mesma forma que aditivos ajudam a melhorar o rendimento de combustíveis em automóveis, a indústria de alimento poderia se basear em abordagem semelhante para reduzir riscos para a saúde associados a alimentos muito calóricos. A sugestão é de um estudo feito por pesquisadores israelenses e publicado na edição de janeiro do The Faseb Journal, periódico oficial da Federação de Sociedades Norte-Americanas para Biologia Experimental. Segundo os autores, os “aditivos alimentares” seriam baseados em polifenóis, compostos naturais encontrados em vinho, frutas e vegetais que ajudariam a reduzir os riscos de alimentos com elevado teor de gordura. “Nós sugerimos uma nova hipótese para explicar os polifenóis ao demonstrar que esses compostos previnem significativamente o surgimento de derivados tóxicos de alimentos no plasma humano”, disse o líder do estudo Joseph Kanner, do Departamento de Ciência dos Alimentos da Organização de Pesquisa em Agricultura do governo israelense. Na pesquisa, seis homens e quatro mulheres foram alimentados, em momentos diferentes, com três refeições a base de carne de peru. A primeira apenas acompanhada por água e a segunda com polifenóis adicionados após o cozimento (uma colher de sopa de concentrado de vinho) seguido por uma taça de vinho tinto. A terceira refeição consistiu de carne de peru com polifenóis adicionados antes do cozimento, seguido também por uma taça de vinho. Durante o estudo, em diversos momentos foram tiradas amostras de urina e sangue para medir níveis de malondialdeído (MDA), um derivado da digestão da gordura conhecido por aumentar o risco de problemas cardíacos ou outras doenças crônicas. Os pesquisadores verificaram que os níveis de MDA quase quintuplicaram após a primeira refeição, enquanto a substância foi praticamente eliminada após os participantes terem ingerido o alimento com polifenóis, nas outras duas refeições. “Enquanto comidas gordurosas fizerem parte dos menus, os cientistas terão que continuar tentando encontrar maneiras de prevenir os danos causados por tais alimentos”, disse Gerald Weissmann, editor-chefe da revista, em comentário sobre a pesquisa. “Esse estudo sugere que poderemos ver o dia em que as pessoas poderão comer batatas fritas sem entupir suas artérias.” O artigo A novel function of red wine polyphenols in humans: prevention of absorption of cytotoxic lipid peroxidation products, de Joseph Kanner e outros, pode ser lido por assinantes do The Faseb Journal em www.fasebj.org. Fonte: Agência FAPESP