

SAÚDE

Pesquisadores da Embrapa descobrem que a macaxeira não tem apenas carboidratos. É rica em proteína, carotenos e contém tipos raros de amido

# Mandioca, santo remédio em cápsula e em xarope

CRISTINA ÁVILA

DA EQUIPE DO Correio

**A** mandioca é tão brasileira como são os brasileiros. Mudam os nomes — aipim, macaxeira. Mudam os pratos, do beiju indígena às farofas mineiras, mas a mandioca está nas panelas em todas as regiões do país. Resiste à seca e até aos solos muito pobres. Mas, apesar da presença constante nas cozinhas, poucos conhecem sua diversidade.

O Brasil cultiva dois tipos de mandioca, um para a mesa e outro para a indústria. Os dois tipos são ricos em carboidratos, que servem para repor energia. Agora, pesquisadores descobriram que esse alimento tem variedades capazes de recuperar a saúde de crianças e adultos desnutridos.

Foram encontradas raízes açucaradas e pigmentadas (com cores amarelas e avermelhadas), com proteínas, carotenos e tipos raros de amido. “Verdadeiros fenômenos na mandioca”, afirma o pesquisador Luiz Joaquim Castelo Branco, da Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária). Ele e o pesquisador Thales Lima Rocha são os responsáveis pelo trabalho que começou em 1996.

Esses amidos raros são formados por glicoses — “açúcares em uma forma de fácil absorção pelo organismo, eficazes na recuperação de pessoas com marasmo”, relata Castelo Branco. Marasmo, explica ele, é um estado de lentidão física e mental que atinge pessoas que não se alimentam adequadamente. Para aproveitar as glicoses, a Embrapa criou um xarope natural que pode ser usado como cobertura de sorvetes e até no pão. Tem textura e cheiro de melado de cana-de-açúcar.

Depois de encerrada a fase de confirmação sobre as qualidades da mandioca, os pesquisadores

Jorge Cardoso



UMA ÍNDIA DO XINGU PREPARA UM BEIJU GIGANTE: MANDIOCA COMBATE A DESNUTRIÇÃO E É ÚTIL NA PREVENÇÃO DO CÂNCER

estão criando subprodutos da raiz. Eles criaram também o tucupi em pó, com aspecto parecido com açafrão. O tucupi é um líquido amarelo de sabor muito forte que compõe pratos regionais da Amazônia. “O tucupi é perecível rapidamente; em pó, dura muito, e pode ser facilmente levado para outras regiões do país. Para usá-lo é só colocar água”, ensina Castelo Branco.

O tucupi é rico em betacaroteno. No organismo, essa substância se transforma em vitamina A, que é essencial para a qualidade da visão. As mandiocas também são ricas em mais dois tipos de carotenos. O licopeno, útil na prevenção de câncer de próstata, e a luteína, que previne a cegueira, a vista cansada e a catarata. Os três estão sendo produzidos em cápsulas pela Embrapa (fase ex-

perimental), para serem usados como reforço alimentar por indicação médica.

Os pesquisadores acreditam que a mudança da variedade no plantio de mandioca no país possa ajudar no combate à fome. Principalmente porque a mandioca é comum em todo o país e não precisa de correção de solo para cultivo. A raiz se desenvolve bem em qualquer terra pobre.