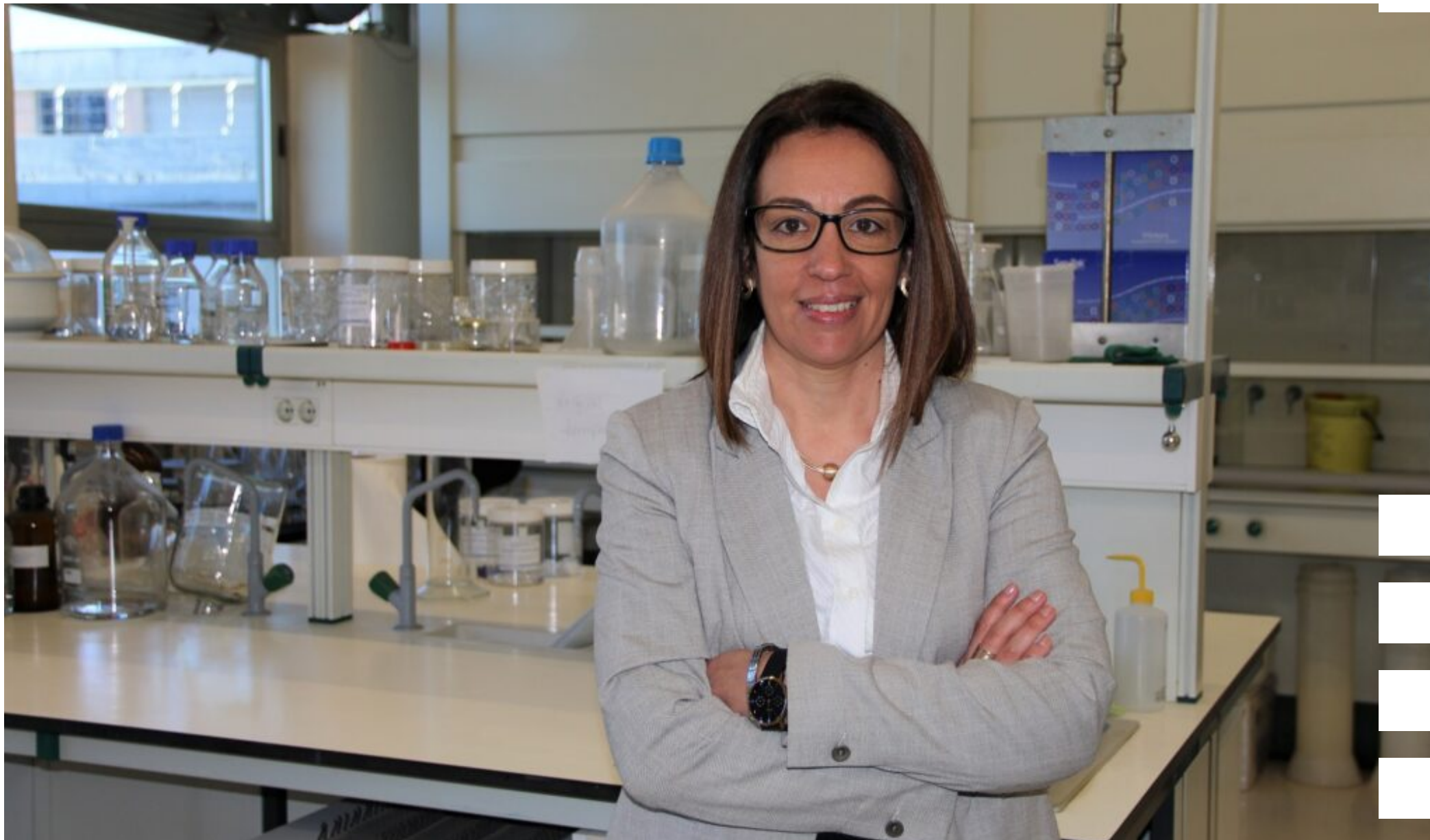


INSA, Nutrição, Opinião, Opinião, Recentes

Valorização de subprodutos: um contributo para a sustentabilidade alimentar e saúde pública **1073**

10 Fevereiro, 2023 9:21



Tânia Albuquerque

O direito à alimentação é reconhecido e consagrado em diversos documentos de índole internacional, mas não é de todo um conceito recente. Este direito surgiu em 1948 através da Declaração Universal dos Direitos do Homem – *“Toda a pessoa tem direito a um nível de vida suficiente para lhe assegurar e à sua família a saúde e o bem-estar, principalmente quanto à alimentação, (...)”*. De acordo com Gonçalves Ferreira, alimentação é definida como *“Ação de fornecer ao organismo os alimentos de que precisa, sob a forma de produtos alimentares naturais ou modificados ou ainda, em parte, sintéticos.”*

Nos últimos anos, o direito à alimentação está cada vez mais fragilizado e é muito premente, uma vez que enfrentamos o desafio global do crescimento da população mundial e da incapacidade de assegurar uma oferta alimentar adequada a toda a humanidade. Efetivamente, há um desajuste entre as políticas de alimentação, nutrição e saúde pública, e a capacidade económica da população para praticar uma alimentação saudável.

Assim, é fundamental investir na procura pela sustentabilidade alimentar que garanta que todos os seres humanos têm acesso a uma alimentação suficiente, nutritiva e segura, sem comprometer a capacidade das gerações futuras, satisfazerem as suas próprias necessidades energéticas e preferências alimentares e terem uma vida ativa e saudável. A existência de recursos para o desenvolvimento de gerações futuras tem sido assim a grande motivação da academia e da investigação para a recuperação de matérias primas, produtos e/ou subprodutos da indústria alimentar que até há pouco tempo eram subaproveitados ou até mesmo desvalorizados.

O termo subprodutos pressupõe que os resíduos alimentares podem ser usados para a recuperação de compostos de elevado valor com aplicação no desenvolvimento de novos produtos ou no enriquecimento do valor nutricional de outros produtos já existentes. Esta aplicação prende-se com o facto de n destes subprodutos serem fontes interessantes de fibra, proteína, lípidos, minerais, vitaminas, carotenoides e polifenóis.

Os subprodutos gerados pela cadeia alimentar podem surgir em diversas fases, nomeadamente na produção, transformação, distribuição e consumo. Uma indústria que produz mais subprodutos, é a indústria dos hortofrutícolas. Neste tipo de indústrias, são gerados subprodutos como cascas, sementes, talos, polpas, e frutas ou hortícolas que apresentem danos ou não cumpram critérios de aceitação.

Neste sentido, tem sido realizada uma ampla investigação no sentido de aproveitar estes subprodutos, não só com o objetivo de contribuir para o desenvolvimento sustentável como também com a finalidade de valorizar estes subprodutos com perspectivas de ganhos em saúde pública, nomeadamente através da melhoria do perfil nutricional de alguns alimentos.

Hoje em dia, torna-se inevitável e emergente encontrarmos estratégias que diminuam a progressão das doenças crónicas não transmissíveis, como obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares, entre outras. Doenças estas, que têm uma forte ligação com os hábitos alimentares inadequados.

Diversos trabalhos de investigação demonstram inequivocamente que a incorporação de subprodutos de agroalimentares em outros produtos alimentares, nomeadamente os resultantes do setor da panificação como bolachas, biscoitos, barras de cereais ou *snacks*, contribuem para a melhoria do perfil nutricional, nomeadamente através do aumento dos teores em fibra alimentar, gordura insaturada e antioxidantes, e diminuição dos teores de sal, açúcar e gordura saturada.

Neste sentido o Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, através do seu Departamento de Alimentação e Nutrição, nomeadamente através do projeto de investigação “*Valorisation of fruit by-products as multi-functional food ingredients and functional foods for diabetics – Food4DIAB*”, tem vindo a desenvolver as suas atividades com o objetivo de responder à necessidade do mercado no que diz respeito a alimentos funcionais, especialmente com baixo índice glicémico e com perfil nutricional equilibrado, uma vez que estes alimentos terão alto teor de fibra, ácidos gordos insaturados e compostos bioativos, e desta forma contribuir para estratégias que previnam os principais problemas de saúde pública.

Tânia Gonçalves Albuquerque e Helena Soares Costa

Unidade de Investigação e Desenvolvimento do Departamento de Alimentação e Nutrição

Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

