

6.4. Uso de resíduo de uva para produção de compostos e para uso pela indústria de cosméticos

Maria Auxiliadora Coelho de Lima

Das 3.505 toneladas de uvas convertidas em vinhos e das 400 toneladas de uvas convertidas em sucos integrais no polo Petrolina-Juazeiro, são gerados em torno de 1.170 toneladas de resíduos. Em geral, esses resíduos são descartados ou destinados, em pequena escala, à produção de composto orgânico para uso como adubo nos parreirais ou, ainda, na alimentação de caprinos e ovinos. Os pesquisadores investigam outras utilidades para esse material vegetal: os elementos constituintes das uvas, como fibras e pigmentos ou outros compostos fenólicos, que podem ter destinação para a indústria alimentícia e de cosméticos.

Os vinhos e os sucos são produtos que representam o interesse mundial pelo consumo mais saudável. A eles são associadas importantes ações protetoras para o organismo humano. No caso do vinho, o consumo moderado é apontado como benéfico à prevenção de doenças cardiovasculares e à proteção do organismo aos agentes oxidantes. O suco de uva, por sua vez, possui propriedades correspondentes com a vantagem de não possuir álcool e de poder ser ingerido por uma parcela maior da população, de diferentes faixas etárias, hábitos de consumo, credos religiosos, entre outros.

As pesquisas buscam apoiar o setor produtivo e têm potencial para reduzir o impacto ambiental gerado pela destinação inadequada dos resíduos e sinalizar oportunidades econômicas ao identificar formas de aproveitamento desse material, coerentes com a composição química que representam. Para o caso da elaboração de vinhos, há a oportunidade de geração de resíduos em mais de uma etapa do processo de vinificação, o que permite a avaliação de formas diferentes de aproveitamento, fortalecendo a geração de receita e induzindo o desenvolvimento de novos produtos para a indústria alimentícia, de cosméticos e outras ou ao uso como ingredientes para aqueles produtos que já se encontrem disponíveis no mercado.



Foto: Marcelino Ribeiro

Desta forma, a cadeia se beneficiaria de uma maior eficiência produtiva, da diversificação de produtos diretos e indiretos, da contribuição para outras atividades industriais, o que reflete em postos de trabalho, e da contribuição para a qualidade da alimentação da população. Em última instância, a atividade agropecuária se fortalece não apenas pelas oportunidades de negócio, mas também pela lógica da eficiência socioeconômica do sistema, com a minimização de rejeitos e agregação de valor para os subprodutos gerados.