



Prato de Ciência - Petiscos

Micropartículas com potencial antidiabético

Williara Queiroz

WILLIARA: Olá ouvintes do Prato de Ciência, este é o Petiscos e eu me chamo Williara. Sou doutoranda do Programa de Ciência de Alimentos na FEA/Unicamp, sob a orientação da professora Glaucia Pastore e co-orientação da doutora Angélica Iramaia Neri Numa. Eu estou aqui pra falar pra vocês sobre a minha pesquisa em três minutos.

VINHETA (samba com ruído de conversa de bar ao fundo)

WILLIARA: Você sabia que é bem provável que você tenha diabetes nos próximos anos? Segundo a Federação Internacional do Diabetes, o Brasil é o quinto país com maior número de adultos acometidos com a doença, e se não houver políticas públicas de prevenção, a diabetes atingirá aproximadamente vinte e 6 milhões de brasileiros em 45, custando 22 milhões de dólares pro governo. E é aqui que entra a minha pesquisa. Existe uma classe de compostos químicos naturais resultante do metabolismo secundário das plantas chamados de compostos flavonoides. Esses compostos, que podem ser encontrados em alimentos e bebidas derivados de plantas como chá verde, frutas vermelhas, café, chocolate, dentre outros, possuem uma série de propriedades farmacológicas, dentre elas, atividade anti-diabética. Já foi relatado que os compostos flavonoides diminuíram a quantidade de açúcar no sangue após as refeições e, ao mesmo tempo, estimularam a secreção de insulina. Mas, apesar de todos esses benefícios, os flavonoides apresentam digestão limitada. Isso porque eles são degradados no estômago, antes de chegar no intestino delgado, que é o local de sua maior absorção. Portanto, para favorecer a digestão e a absorção, nós iremos empacotar os flavonoides usando uma parede de carboidratos, a fim de formar pequenas partículas com o tamanho mil vezes menor que um milímetro. Assim, intencionamos que a maioria desses flavonoides chegue no intestino delgado, que é o local específico de sua absorção. Mas o que isso significa? Se a resposta anti-glicêmica dessas micropartículas for promissora, um segundo passo dessa pesquisa será desenvolver um novo alimento, rico em micropartículas de flavonoides, pra ajudar na prevenção e no tratamento completamente natural e alternativo em pacientes com diabetes do tipo II. Bem, se você ficou até aqui comigo significa que você gostou desse petisco e que você acredita em formas inovadoras pro tratamento da diabetes. Então eu peço que você compartilhe o Prato de Ciência com seus amigos e, ah, e se você tiver alguma dúvida, é só escrever nas nossas plataformas digitais. Muito obrigada!