



## Pesquisa inédita aponta viabilidade da produção de vinho em São Paulo

RAQUEL DO CARMO SANTOS  
KEL@UNICAMP.BR

O Estado de São Paulo teria potencial para produzir 94 milhões de litros/ano de vinho se destinasse toda a produção de suas uvas para a elaboração da bebida, apontou pesquisa de mestrado realizada na Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA). A produção média anual de uvas no Estado é de 190 mil toneladas e destina-se, principalmente, para o consumo *in natura*.

Segundo a autora da pesquisa, a cientista dos alimentos Aline Camarão Telles Biasoto, a vinicultura além de oferecer uma alternativa para o produto agrícola, também seria uma oportunidade de promoção do crescimento do agronegócio no Estado. "A produção de vinho agrega valor à uva e poderia gerar renda para o pequeno produtor", defende Aline.

Em seu estudo, orientado pelas professoras Maria Aparecida Azevedo Pereira da Silva e Flávia Maria Netto, a cientista dos alimentos realizou levantamento inédito sobre a caracterização do processo de fabricação, de parâmetros físico-químicos, do perfil sensorial e da aceitação do vinho tinto de mesa produzido no Estado de São Paulo. Dez diferentes fabricantes, inclusive artesanais, das cidades de Jundiá, São Roque, Itatiba, Vinhedo, Valinhos e Louveira, participaram da pesquisa com amostras de seus produtos. O levantamento de dados proporcionou a elaboração de um manual para iniciar a produção de vinho por parte de pequenos produtores.

Pelas conclusões do estudo, investir na implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF), conjunto de medidas que devem ser adotadas pela indústria de ali-



Foto: Antoninho Perri  
Aline Camarão Telles Biasoto: "A produção de vinho agrega valor à uva e poderia gerar renda para o pequeno produtor"

mentos para obter qualidade do produto, seria uma forma de tornar o vinho paulista mais competitivo no mercado, além de garantir segurança à saúde do consumidor. Aline explica que as BPF não são obrigatórias para a vinicultura, mas consistem em uma importante ferramenta para alavancar a produção qualitativa.

Na etapa da análise sensorial, 12 julgadores selecionados e treinados possibilitaram traçar um perfil dos vinhos tintos de mesa produzidos no Estado. "Apesar de todas as amostras pertencem a vinícolas distintas com processos de elaboração bem diferentes, o perfil sensorial foi semelhante quando o varietal de uva era o mesmo", explica Aline.

Os graus de aceitação do vinho

tinto de mesa paulista por parte dos consumidores foram descritos por 120 pessoas que avaliaram as amostras, levando em consideração a aparência, impressão global, aroma e sabor. Destacaram-se na preferência do consumidor um vinho elaborado com a uva Seibel 2 ou Corbina e vários contendo as uvas Bordô, o que significaria que esta última qualidade possui grande potencial para elaboração de vinhos tintos de mesa de qualidade. "Notas mais intensas de aromas e sabores furtados, aroma e gosto doce e aroma floral não cítrico, notadamente aroma de rosas foram apresentados para os vinhos elaborados a partir da uva Bordô", revela.

A cientista dos alimentos lembra que o consumo de vinho no Brasil ainda é baixo, se compara-

do às demais nações do Mercosul e aos países europeus tradicionais na produção da bebida. Enquanto nesses países o consumo é geralmente maior que 30 litros por ano por habitante, os brasileiros consomem apenas dois litros por habitante.

"O brasileiro não tem hábito de tomar vinho todos os dias, além disso, a bebida no Brasil ainda é relativamente cara e tem um forte concorrente, a cerveja. Entre outros motivos estes são fatores que contribuem para o baixo consumo da bebida. Assim, para que ocorra um incremento nesse consumo, os vinicultores brasileiros devem, primeiramente, investir na produção de vinhos de qualidade e com características sensoriais que a maioria da população aprecie", conclui.

### Merenda promove desenvolvimento

A merenda escolar, distribuída como suplementação alimentar para estudantes da rede pública de ensino, consiste em um importante vetor para o desenvolvimento local e um meio de apoio aos agricultores familiares da região. Foi o que apontou pesquisa de mestrado apresentada no Instituto de Economia (IE) por Maria Elena Turpin, orientada pelo professor Walter Belik.

Maria Elena estudou 610 prefeituras que participaram do Prêmio Gestor Eficiente da Merenda Escolar, em 2006, com o objetivo de analisar o Plano Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a relação com a agricultura familiar, uma vez que se trata, segundo a engenheira agrônoma, de um segmento de importância econômica e social e elemento fundamental para o desenvolvimento local.

A partir da análise de tabelas, documentos e as experiências relatadas pelas instituições públicas, Maria Elena pôde constatar que apenas 250 prefeituras possuem ações de apoio aos agricultores familiares. "O PNAE ainda é pouco estudado como uma política federal integrada, mas já apresenta exemplos de como promover a inserção competitiva da produção familiar no mercado institucional. Mas o número de ações das prefeituras poderia ser bem maior, uma vez que a integração de políticas públicas com foco na agricultura familiar pode ser um modelo efetivo de redução da desigualdade social em uma região", argumenta.

Segundo a engenheira agrônoma, o PNAE é coordenado pelo governo federal e executado pelas prefeituras. A ideia, explica, é que a merenda escolar supra 30% das necessidades diárias das crianças indígenas e 15% dos demais estudantes, devendo ser oferecida no período em que a criança estiver na escola. São destinados R\$0,22 para cada criança das creches e escolas de ensino fundamental e R\$0,44 para escolas e creches indígenas. Por isso, existe a necessidade de uma complementação de recursos por parte das prefeituras.

As medidas em trâmite no Congresso Nacional permitirão que as instituições públicas utilizem 30% dos recursos oferecidos pelo PNAE para compras sem a necessidade de licitação, desde que respeitados os preços praticados no mercado. "Este tipo de regulamentação facilitaria ainda mais o acesso à produção familiar regional", explica.

Outras medidas, como por exemplo o Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PAA), apresentam significativos impactos para o estímulo à agricultura orgânica e produção familiar regional.

O estudo elaborado por Maria Elena Turpin concluiu ainda que a oferta de refeições complementares e ações de educação alimentar preconizadas pelo PNAE possuem um papel relevante, especialmente para a população mais carente. "Embora não existam indicadores mais específicos e atualizados, há indícios de que há uma garantia da segurança alimentar nutricional", destacou. (R.C.S.)

### Tese revela efeito de remédios em tratamentos ortodônticos

Estudo inédito feito em ratos revela que um dos anti-inflamatórios mais utilizados pela medicina pode retardar o tratamento de pacientes que fazem uso de aparelhos ortodônticos. Segundo o cirurgião-dentista Gustavo Hauber Gameiro, os medicamentos à base de celecoxibe - um exemplo de nome comercial é o Celebra - reduzem em até 50% a velocidade da movimentação dentária, um efeito induzido na colocação de aparelhos para a correção de problemas de ortodontia. Neste sentido, a recomendação do cirurgião é que seja analisado com maior rigor o tipo de medicamento sugerido ao paciente, como analgésico ou anti-inflamatório, para o alívio de eventual dor associada ao tratamento ortodôntico.

"É importante ressaltar que tanto o uso prolongado quanto a ingestão em curto prazo de determinados anti-inflamatórios podem atrasar o tempo de tratamento e aumentar os intervalos entre as visitas ao ortodontista", explica o cirurgião que realizou a pesquisa na Faculdade de Odontologia de Piracicaba (FOP), orientado pelo professor Darcy Nouer. O estudo contou ainda com a colaboração dos professores Ma-



Foto: César Maia  
O cirurgião-dentista Gustavo Hauber Gameiro: maior rigor no uso de medicamento

ria Cecília Ferraz de Arruda Veiga, da Fisiologia; Eduardo Dias de Andrade, da Farmacologia, Anestesiologia e Terapêutica; e Pedro Duarte Novaes, da Histologia e Embriologia.

Gameiro explica que o Celebra é indicado, principalmente, para pacientes que necessitam de anti-inflamatório, mas sofrem de complicações gastrointestinais, como por exemplo, hemorragias e úlce-

ras. Estudos anteriores já apontavam para a interferência de outros medicamentos no tratamento ortodôntico. Foi a primeira vez, no entanto, que o efeito do Celebra foi demonstrado. "Trata-se de um anti-inflamatório muito utilizado por não ter efeito gastrointestinal colateral, como é o caso dos remédios como aspirina, que são baseados em substâncias do tipo acetilsalicílico. Por isso,

quis investigar a influência no tratamento ortodôntico, uma vez que os medicamentos tanto podem ser recomendados pelo ortodontista como há a possibilidade de já estarem sendo consumidos pelo paciente por outros motivos quando da colocação do aparelho", esclarece.

Os testes foram feitos em dois grupos de ratos, em intervalos diferentes de ingestão do medicamento. No primeiro grupo, os animais tomaram o celecoxibe por apenas três dias. Isto porque quando se ativa o aparelho no paciente, é natural uma reação inflamatória mais intensa nos primeiros dias, o que pode levar ao consumo de remédios. Outro grupo fez uso da medicação por um prazo maior de 14 dias, período estimado para que ocorra a movimentação dentária.

Em ambos os testes a velocidade da movimentação foi reduzida, sendo que o efeito do tratamento crônico foi mais significativo. Em uma próxima etapa do estudo, Gameiro pretende dar seqüência aos testes, só que em humanos, avaliando outros tipos de medicamentos. Para isso, irá desenvolver o estudo na Universidade Vale do Rio Verde (Unincor), em Minas Gerais, onde é pesquisador e professor. (César Maia)