

As vantagens do mirtilo: a baga que protege das infecções

inShare0

3 de Julho, 2011 por Maria Francisca Seabra



Antioxidante e anti-microbiana, a baga roxa tem benefícios para a saúde. E para o mercado. Este fim-de-semana festeja-se a Feira do Mirtilo. Há espanhóis e ingleses interessados em visitar as plantações em Sever do Vouga.

O mirtilo pode vir a tornar-se uma arma contra as bactérias e substituir os antibióticos que não são eficazes. Na Escola Superior de Biotecnologia, da Universidade Católica do Porto (UCP do Porto), investiga-se há seis meses o potencial anti-microbiano deste fruto na sua forma seca e das folhas do seu arbusto.

O trabalho naquela universidade já levou à criação de película aderente com extracto de ginja para «inibir o crescimento de bactérias» quando se protege os alimentos para conservar no frigorífico e agora o objectivo é fazer o mesmo com o mirtilo.

«Queremos também utilizar os extractos deste fruto como conservantes», acrescenta Maria Manuela Pintado, que coordena o projecto Myrtillus, promovido pela associação de produtores Mirtilusa, e que pretende manter a qualidade do fruto durante mais tempo depois da colheita, testar a sua congelação e incorporá-lo noutros produtos, como infusões.

Esta espécie de elogio científico ao mirtilo será divulgado na quarta edição da Feira do Mirtilo, em Sever do Vouga, que começa hoje e termina domingo. A ideia é mostrar a inovação em torno deste fruto especial aos mais de 30 mil visitantes que se esperam naquela cidade para conhecer a baga roxa com propriedades benéficas para a saúde.

Espanhóis e ingleses já se inscreveram para as visitas às plantações da região, que «reúne condições para obter produção durante um período em que mais nenhum país da Europa consegue produzir», explica Sofia Freitas, da Agim, associação que organiza a feira.

Esse período é exactamente o mês de Junho – Espanha, o principal concorrente, produz a partir de Abril e até finais de Maio, em simultâneo com a produção do Alentejo. «França produz a partir de Julho e em seguida os países nórdicos», esclarece Sofia Freitas.

Só que, em 2011, o calor sentido em Maio fez com que os portugueses antecipassem as colheitas e estiveram em disputa com os espanhóis, «que ‘encharcaram’ o mercado, a praticar preços mais baixos», lamenta Sofia Arede, produtora de duas toneladas de mirtilo por ano, a cerca de cinco/seis euros o quilo.

A história desta ex-desempregada sofreu uma reviravolta quando abandonou o seu trabalho num escritório de advogados e decidiu dedicar-se «ao negócio da família». Com o pai, produz e comercializa mirtilos e groselhas, num total de sete mil metros quadrados de terra com estas bagas a crescer nos galhos.

«Vendemos 70% em Portugal e 30% para o estrangeiro, em especial para a Alemanha», conta ao SOL a agricultora de 31 anos, que aposta no modo de produção biológico como diferenciação do fruto. Porém, é a Holanda que fica com a maior parte dos mirtilos portugueses, seguida da França e da Bélgica.

francisca.seabra@sol.pt

Tags: Alimentação, Saúde, Vida

http://sol.sapo.pt/inicio/Vida/Interior.aspx?content_id=23122