

CIÊNCIA *Márcia Lage de Oliveira criou a massa rica em fibras provenientes da linhaça, ômega 3 e 6*

Doutoranda cria macarrão de linhaça

Em busca de uma solução para evitar o desperdício das sobras do processo da extração do óleo de linhaça, que após a trituração se transforma em farinha, Márcia Lage de Oliveira, 51, doutoranda do Cena (Centro de Energia Nuclear na Agricultura), criou um macarrão saudável.

Márcia contou que já trabalha com a linhaça há dois anos. Ao fazer a extração do óleo para estudo e ver as sobras do processo teve a ideia de fazer algo para evitar o desperdício. O projeto foi desenvolvido aos poucos, com porcentagens pequenas do ingrediente, que foram aumentando conforme o sucesso da receita.

“O projeto vem sendo desenvolvido desde os meses maio e junho. A passagem do papel para o real foi mais simples. O macarrão que contém 10%, ficou pronto no início desse mês. Há muitas coisas a serem observadas, ver se vai dar liga, a coloração, se ele ficou quebradiço. Como o primeiro deu certo, aumentamos a porcentagem”, disse. Quanto maior a porcentagem, mais escura a massa se torna, assim como a consistência. “Agreguei tanto fibras solúveis como não solúveis”.

Márcia afirmou estar bastante satisfeita com o resultado: “É gostoso, dá a sensação de saciedade. É simples, mas é rico”, disse a douto-

randa, que ressaltou as características diferenciais da massa. “Esse macarrão é mais rico que o tradicional pois é enriquecido com fibras provenientes da linhaça, com ômega 3 e 6, fitohormônio, ferro. O que é retirado é apenas a gordura”. Além disso, há outra vantagem no produto, que é a aplicação de fatores esterilizantes, uma das funções da radiação, que permite que o alimento não fique sujeito ao ataque de fungos e bactérias, garantindo uma maior durabilidade. “Não há riscos nesse procedimento. É preciso desmistificar. As doses de radiação utilizadas são baixíssimas”, disse.

As perspectivas de mercado

são esperadas, mas por ser algo ainda muito recente, ainda não há propostas. “O macarrão é apenas a ponta do iceberg. Estou muito feliz com o resultado do macarrão, mais do que isso, estou feliz com o leque de ideias e oportunidades que estão surgindo”.

Formada em física na PUC (Pontifícia Universidade Católica), Márcia disse que se interessou por essa área por ser mãe e se preocupar com a alimentação: “Odeio junk food. Procuro algo mais saudável”. Mãe de três filhos, ela disse que o macarrão escolhido por eles como o melhor foi o que continha 20% de ingredientes. **(Gabriela Ferraz)**

Paulão/JP



Márcia e o macarrão produzido com linhaça: resultado aprovado pelos nutrientes e pelo paladar