

Afinal o melhoramento genético do trigo pode não ser causa do aumento da prevalência da doença celíaca



Um grupo de investigadores da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), da Universidad Politécnica de Madrid (UPM) e do Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) concluiu que há variedades de trigo modernas, fruto do melhoramento genético, com cerca de sete vezes menos toxicidade para os doentes celíacos que outras.

As conclusões resultam da tese de doutoramento do investigador José Miguel Ribeiro, orientada pelos docentes e investigadores da UTAD Gilberto Igrejas, Fernando Nunes e Marta Rodriguez-Quijano da Universidad Politécnica de Madrid.

“Os resultados da investigação indicam que, para além do potencial genético que o trigo encerra, as práticas de melhoramento desta cultura – que procuram desenvolver variedades de trigo com melhores índices de qualidade – não

contribuem para o aumento da toxicidade destas variedades”, explica o investigador José Miguel Ribeiro.

Cai assim por terra uma das hipóteses que se pensava ter contribuído para o aumento da prevalência da doença celíaca na população humana, na qual se supunha que o “melhoramento do trigo era a causa do aumento da prevalência da doença”.

As conclusões apontam para que “estas variedades podem não ter contribuído para a prevalência da doença celíaca, nos últimos 50 anos”, acrescenta Gilberto Igrejas, docente da UTAD e investigador da UCIBIO-REQUIMTE, um dos orientadores deste trabalho de doutoramento.

Uma segunda fase deste projeto procurou desenvolver novas tecnologias de destoxificação do glúten, com vista à obtenção de produtos baseados no trigo não envolvendo OGM (organismos geneticamente modificados), potencialmente hipoalergénicos para os doentes celíacos.

Através da quitosana, um ingrediente natural com características biocompatíveis e biodegradáveis, foi desenvolvida uma tecnologia com capacidade para reduzir a carga tóxica do glúten para os celíacos, sem prejuízo para a funcionalidade tecnológica dos produtos, permitindo a continuidade de transformação em pão, bolos, massas, pizzas, entre outros produtos alimentares.

Esta tecnologia tem um pedido de patente submetido e poderá abrir caminho para o desenvolvimento de produtos baseados no trigo potencialmente hipoalergénicos para doentes celíacos.

O trigo é um dos principais cereais usados na alimentação do Homem e representa uma importante fonte de proteínas e energia na dieta humana. O glúten está presente em variados produtos alimentares, sendo que há pelo menos dez mil anos que consumimos trigo e o glúten que este contém.

No entanto, para pessoas com doença celíaca, a exposição ao

glúten pode desencadear uma reação imunitária ao nível do intestino que causa prejuízo na absorção dos nutrientes. A doença atinge praticamente 1% das populações em todas as sociedades ocidentais.

“Este trabalho de investigação toma assim uma importância social acrescida já que aporta uma nova esperança aos doentes celíacos no sentido de ultrapassarem uma das suas maiores limitações – viver com alimentos sem glúten – e permitindo-lhes um aumento da qualidade de vida e integração social” conclui José Miguel Ribeiro.

Para mais informações contactar:

Rosa Rebelo | Assessoria de Comunicação | UTAD
259 350 160 | 932 148 809 | rorebelo@utad.pt