



Tremoço contra o cancro do cólon? É possível. Investigadores do ISA ganham BfK Awards

Agricultura e Mar Actual

A deflamina, uma proteína extraída do tremoço com forte actividade anti-inflamatória e anti-cancerígena, valeu à equipa liderada pelos **investigadores Ricardo Boavida Ferreira e Anabela Raymundo** a distinção BfK Awards, atribuída pela ANI — Agência Nacional de Inovação no âmbito do Food and Nutrition Awards 2018, no passado dia 16 de Outubro, em Lisboa.

A equipa de investigação do **Instituto Superior de Agronomia (ISA)**, da Universidade de Lisboa, conduz um trabalho que explora o elevado potencial desta proteína na prevenção e na cura de doenças inflamatórias intestinais e do cancro colo-rectal.

Esta proteína poderá vir a ser usada como aditivo ou ingrediente alimentar.

A importância desta descoberta, diz fonte institucional da ANI, “mede-se pelo forte impacto que estas doenças têm anualmente. A cada ano, meio milhão de pessoas em todo o Mundo são afectadas. O cancro colo-rectal é mesmo o cancro com a segunda maior taxa de mortalidade na Europa e EUA e a 4ª a nível mundial”.

Aditivo ou ingrediente alimentar



A possibilidade de utilização desta proteína como aditivo ou ingrediente alimentar, sem efeitos secundários, é um aspecto importante no trabalho de investigação que está a ser desenvolvido, uma vez que uma das possíveis soluções para doenças graves, como o cancro, passa precisamente pelo consumo de alimentos com bioactividades específicas.

A distinção BfK Awards é co-financiada pela União Europeia através do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional, enquadrado no Programa Operacional Competitividade e Internacionalização (Compete 2020) do Portugal 2020.