

Sugar Transfer e a sua influência no aumento do teor dos licopenos

O consumo de alimentos funcionais é cada vez mais valorizado pela sua contribuição para a prevenção de doenças crónicas. Entre os compostos bioativos mais estudados na alimentação, destacam-se os carotenóides, com especial relevância para o **licopeno** (C₄₀H₅₆) – pigmento lipossolúvel responsável pela cor vermelha de alimentos como o tomate, melancia, pêsego, entre outros, sendo no tomate que se encontra a maior concentração na forma natural (70 a 150 mg/kg, dependendo da variedade, clima e maturação).

O licopeno tem **forte ação antioxidante**, neutralizando radicais livres e reduzindo o stress oxidativo — fator associado ao aumento do risco de cancro, doenças cardiovasculares e outras patologias degenerativas. Tem também efeito benéfico na prevenção de doenças como aterosclerose, Alzheimer, doenças hepáticas e inflamatórias

Por ser lipossolúvel, o licopeno apresenta melhor absorção quando consumido com gordura e maior biodisponibilidade quando cozinhado. Esta característica, aliada ao crescente interesse por alimentos saudáveis, reforça a importância da sua presença no tomate de indústria, que é uma cultura com grande relevância económica em Portugal.

Desta forma, o aumento do teor de licopenos na cultura de tomate de indústria é, sem dúvida, um fator chave para a valorização da produção nacional.

O Ensaio com Sugar Transfer

Na campanha de 2021, a FITOLIVOS realizou um ensaio com Sugar Transfer em tomate de indústria, variedade Heinz 1015, em 8 hectares na Azambuja (Santarém) com o objetivo de avaliar o seu efeito principalmente no que diz respeito ao teor de licopenos.

Sugar Transfer é um ativador orgânico à base de proteínas vegetais e magnésio complexado com aminoácidos. Este produto ativa as principais enzimas da glicólise e do ciclo de Krebs, estimulando a produção de ácidos orgânicos essenciais à maturação, intensificando a atividade fotossintética e aumentando o transporte de açúcares das folhas para os frutos. Os benefícios da aplicação deste produto incluem um aumento do teor de açúcares nos órgãos de reserva, um aumento do grau brix dos frutos, frutos com cor mais intensa e uniforme, aumento de peso e melhoria da qualidade global dos frutos.

O delineamento experimental foi ao acaso comparando uma parcela tratada com Sugar Transfer (2,5 L/ha, aplicado 30 dias antes da colheita) e uma parcela testemunha não tratada.

As análises laboratoriais revelaram que a parcela tratada apresentava um aumento de 13.3% no teor de licopenos (150 mg/kg de licopeno na testemunha vs. 173mg/kg de licopeno na parcela tratada) o que nos permitiu demonstrar que **a aplicação de Sugar**

Transfer na fase de maturação promoveu um aumento consistente e significativo do teor de licopeno no tomate de indústria.

Confirmamos, assim, o potencial do produto como ferramenta eficaz para valorizar a produção, respondendo às exigências de um mercado cada vez mais atento à qualidade nutricional e funcional dos alimentos.