Iniciação Científica **Ciências**

Enviado por: _marileusa@seed.pr.gov.br

Postado em: 20/07/2016

Aos 16 anos, paranaense cria cápsula para intolerantes à lactose e vai à feira do Google Por Laura Beal Bordin (Gazeta do Povo) Maria Vitória desenvolveu um projeto de iniciação científica da escola e criou uma cápsula de enzimas reutilizável, que pode baratear os custos e melhorar a vida de quem convive com a intolerância à lactose. Só quem é intolerante à lactose sabe como é difícil manter a dieta em dia, já que a maioria dos alimentos tem pelo menos um ingrediente derivado do leite. Mais do que isso: só quem é intolerante sabe o custo dos comprimidos de lactase ou dos produtos sem o açúcar do leite e como eles pesam no bolso no fim do mês. A estudante do 2.º ano do Ensino Médio do Colégio Interativa de Londrina, Maria Vitória Valoto, sabe muito bem de tudo isso. Não por ser intolerante à lactose, mas por ter passado um ano estudando exatamente tudo o que envolve a intolerância aos derivados do leite e de que forma poderia ajudar a solucionar esse problema, que passou a ser rotina na vida de muitos brasileiros. Com o projeto que desenvolveu, a paranaense – de apenas 16 anos – foi uma entre os cem estudantes selecionados para competir na Google Science Fair, competição de ciência e engenharia que envolve adolescentes e jovens de 13 a 18 anos de todo o mundo. Se chegar entre os 16 finalistas, Maria Vitória poderá participar da grande final na sede do Google, na Califórnia, que acontecerá em setembro. A jovem estudante resolveu entrar na vida acadêmica bastante cedo, quando aceitou participar de um projeto de iniciação científica da escola em parceria com a Unopar, Universidade do Norte do Paraná. Lá, com ajuda dos professores do colégio, começou a frequentar algumas aulas do Mestrado em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados e, juntamente dos professores universitários, começou a desenvolver um método mais viável para a quebra da lactose - que inovasse não só na forma com que a enzima é colocada em cápsulas, mas também de uma forma com que ela é utilizada. “ Meu pai é intolerante à lactose, então essa foi a minha motivação”, conta a estudante. Maria Vitória diz que o projeto a motivou tanto que passou várias tardes dentro do laboratório sem nem ver o tempo passar. “Tinha muita vontade de ver o produto pronto”, diz. Todo o processo demorou cerca de um ano para ficar pronto. Como funciona? Com ajuda dos professores que auxiliaram na pesquisa e no desenvolvimento do produto, Maria Vitória criou um sachê de cápsulas de lactase reutilizáveis. Diferentemente dos métodos que existem hoje, em que o comprimido é ingerido pelo paciente antes da alimentação, a cápsula desenvolvida pela jovem e pelos professores é colocada diretamente no leite, para que a enzima lactase faça a quebra do açúcar do leite, ali, no copo mesmo. Ela pode ser retirada e reutilizada por até sete dias. Um sachê com 50 pequenas cápsulas pode ser inserido em um litro de leite comum, por exemplo, e consumido durante uma semana, barateando os custos de viver com intolerância. “A pessoa poderia comprar o produto comum e torná-lo sem lactose. Em um ano, essa nova técnica poderia resultar em uma economia de até R\$ 700. É muita coisa”, comenta a jovem. Projeto já rendeu viagens, prêmios e um plano para o futuro O projeto deu tão certo que Maria Vitória já viajou para vários cantos do país apresentando a sua pesquisa. Além da Google Science Fair, a jovem foi a quarta colocada na sua categoria na feira Intel ISEF - uma das mais concorridas do mundo que foi realizada nos Estados Unidos, em maio. “Até hoje, só seis

paranaenses conseguiram ser classificados para ir a essa feira. Eu tive a sorte de voltar com o quarto lugar", conta a jovem, orgulhosa. Maria Vitória, que antes não sabia bem o que queria para o futuro, diz que o seu sonho é um dia se tornar farmacêutica e continuar fazendo pesquisa de forma profissional. "Eu sempre fui boa aluna, mas nunca tive algo que me motivasse verdadeiramente", afirma. Hoje, a jovem pesquisadora se diz encantada pela química e pela biologia. Ela espera que o produto desenvolvido por ela possa ser utilizado tanto pelas pessoas, quanto pela indústria - o que também pode baratear os custos dos produtos sem lactose. "Mais do que os prêmios, o projeto foi feito para ajudar as pessoas. É isso que eu espero que ele faça", conclui a jovem. Esta notícia foi publicada em 19/07/2016 no site www.gazetadopovo.com.br. Todas as informações são de responsabilidade do autor.