



# Substância presente no vinho tinto previne infecções graves

Uma equipa de cientistas da universidade escocesa de Glasgow anunciou ter descoberto que um anti-oxidante que existe em grandes quantidades no vinho tinto previne infecções que podem degenerar em septicémias (infecções generalizadas do corpo).

Este anti-oxidante, o resveratrol, encontra-se na pele das grânhas da uva e em muito maior quantidade no vinho tinto do que no vinho branco. Também já lhe foram atribuídos outros benefícios para a saúde: prevenir a formação de coágulos e combater o cancro. Numa experiência com dois grupos expostos a um potente agente de infecção, a equipa de cientistas descobriu que o grupo que não tinha feito um tratamento prévio à base de resveratrol desenvolveu uma reacção grave semelhante a uma septicémia, que pode causar falha generalizada dos órgãos e a morte.

Por outro lado, o grupo que recebeu doses de resveratrol não desenvolveu qualquer tipo de infecção.



ta gente morre por falta de tratamento”, explicou o médico Alirio Melendez, um dos cientistas da equipa da universidade de Glasgow. “Ainda por cima, muitas pessoas que sobrevivem a uma septicémia saem dela com uma péssima qualidade de vida devido aos danos causados pela infecção aos diversos órgãos internos. O objectivo último do nosso estudo era o de identificar uma nova terapia para ajudar no tratamento de doenças inflamatórias severas”, explicou.

Esta descoberta foi publicada no jornal da Federação das Sociedades Americanas de Biologia Experimental (FASEB, no acrónimo em inglês).

“O potencial terapêutico do vinho tinto estava engarrafado desde há milhares de anos e agora os cientistas descobriram os segredos, identificaram a forma como a acção do resveratrol pode gerar novos tratamentos contra infecções mortais”, declarou o director do jornal da FESAB, Gerald Weissman.

Segundo os investigadores, o resveratrol impede a formação de duas enzimas que têm um papel fulcral no desenvolvimento de inflamações graves, a sphingosine kinase e a phospholipase D.

“Doenças inflamatórias severas como a septicémia são muito difíceis de tratar e mui-

## Pêras com vinho

Numa panela, misture a água com 2 colheres de açúcar amarelo, os cravinhos, o limão e o vinho. Leve ao fogo e deixe ferver por 5 a 10 minutos, para formar uma calda. Junte as pêras abertas ao meio e cozinhe-as até ficarem levemente amolecidas. Retire as pêras da calda, coloque-as numa forma (com a parte cortada virada para cima) e reserve. Reserve a calda também.

Para fazer o creme, bata bem as gemas com 4 colheres de açúcar. Junte a farinha e misture. Ferva o leite com 2 colheres de açúcar, e junte à mistura de gemas. Mexa bem e leve ao fogo para que o creme reduza levemente. Junte um pouco da calda das pêras e continue com o creme no fogo até ficar encorpado. Reserve.



- 6 pêras sem casca e sem semente
- 1/2 limão
- 3 colheres de sopa de açúcar amarelo
- 2 chávenas de café de vinho tinto
- 1 chávena de chá de água
- 4 sementes de cravo-da-índia
- 3 gemas de ovo
  - 1 colher de sopa de farinha de trigo
  - 1/2 litro de leite
- 6 colheres de sopa de açúcar para o recheio
- 3 claras de ovo
- 6 colheres de sopa de açúcar para a calda de chocolate
  - 200 gr de chocolate meio amargo
  - q. b. de creme de leite fresco

Para o recheio, bata as claras em neve e junte o açúcar restante. Recheie as pêras com o merengue e leve ao forno para gratinar.

Ferva o creme de leite. Retire do fogo, junte o chocolate raspado e

misture bem, até derreter. Reserve. Para servir, espalhe uma porção de creme branco na metade do prato e uma porção da calda de chocolate na outra metade. Coloque a pêra no centro e sirva.

## Doce de vinho

- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de natas
- 300 ml de vinho tinto suave
- 24 g de gelatina branca em pó
- 600 ml de sumo concentrado de uvas óleo q.b.
- 300 ml de vinho tinto seco
- 150 g de açúcar
- 1 pau de canela



Num liquidificador bata o leite condensado, as natas, o vinho tinto, metade do sumo de uva e a gelatina hidratada e dissolvida.

Numa forma de pudim untada com óleo, coloque o preparado de vinho e leve ao frigorífico a solidificar.

Para fazer uma calda de vinho tinto, numa caçarola em lume brando coloque o vinho tinto seco e os outros 300 ml de sumo de uva, açúcar e pau de canela, durante 10 minutos. Retire o pau de canela. Deixe arrefecer, desenforme o doce e deite esta calda sobre o doce.