**Extrato camarinha poderá ter propriedades anticancerígenas**

O **extrato de camarinha**, uma espécie endémica da Península Ibérica, **poderá ter propriedades anticancerígenas**, revelam os primeiros resultados de um estudo liderado por uma equipa da Unidade de Investigação e Desenvolvimento (I&D) Química-Física Molecular, da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra (FCTUC).

O estudo foi realizado no âmbito das atividades previstas no projeto *IDEAS4life*, com financiamento da Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT), cuja equipa conta com a participação de investigadores da Escola Superior Agrária de Coimbra (ESAC), da Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto, através da REQUIMTE (Rede de Química e Tecnologia), e do Instituto Superior de Agronomia (ISA) da Universidade de Lisboa (UL).

Nas várias experiências realizadas em **linhas celulares de cancro do cólon** (HT29), observou-se que «**extratos de *Corema album* [nome científico da camarinha] conseguem inibir a proliferação deste tipo de células cancerígenas**», indicam Aida Moreira da Silva e Maria João Barroca, coordenadoras do estudo.

As investigadoras da Unidade de Química-Física Molecular da FCTUC e docentes da Escola Superior Agrária de Coimbra sublinham o facto do extrato obtido a partir das folhas da planta (camarinheira) se ter mostrado «**mais eficaz do que propriamente o extrato das bagas de camarinha, o que é que muito interessante, atendendo a que as folhas existem durante todo o ano, enquanto as bagas são sazonais**». De modo a obter o máximo de informação sobre o comportamento dos extratos, foram aplicadas várias técnicas físico-químicas, entre as quais espectroscopia vibracional: espectroscopia de *Raman* e de Infravermelho.

Perante estes resultados promissores, a equipa tenciona agora alargar os testes *in vitro*, aplicando os extratos em células de outros tipos de cancro. Além disso, «**estamos a explorar as várias partes da camarinha e da camarinheira. Mesmo dentro do fruto estamos a explorar evidências e comportamentos que nos possam fornecer informação para eventuais futuros fármacos**», avançam Aida Moreira Silva e Maria João Barroca.

«**Pretendemos recuperar estas bagas ancestrais, que eram usadas como antipirético e vermicida**», afirmam as investigadoras, adiantando que também vão explorar a vertente gastronómica, tendo já recuperado várias receitas antigas, para que, «**por um lado, não se perca este património e, por outro, possa contribuir para a subsistência de alguns agricultores da orla marítima portuguesa**».

Apesar de ser abundante na orla marítima portuguesa, a camarinha está ainda por explorar e a literatura científica sobre a espécie é relativamente reduzida. Este estudo está a ser desenvolvido no âmbito de um projeto mais vasto (IDEAS4life) que pretende valorizar recursos marinhos endógenos, obtidos a partir de plantas marítimas, incluindo as plantas halófitas. Recentemente, um dos artigos científicos produzidos pela equipa foi tema de capa da revista científica *Journal of Raman Spectroscopy*.

Cristina Pinto - Assessoria de Imprensa - Universidade de Coimbra - Comunicação de Ciência

Ciência na Imprensa Regional – Ciência Viva