



Uma abertura de alto nível

Pela primeira vez dois representantes das maiores instituições da área - IUFoST e IFT - integraram a mesa

O XXI CBCTA e XV SLACCTA foram abertos oficialmente na noite de segunda-feira com a presença de importantes autoridades. Integraram a mesa o presidente do congresso, prof. José Benício Paes Chaves; Gláucia Pastore, presidente da sbCTA; Miguel Oscar G. Roché, presidente da ALACCTA; Gilvan Viana Rodrigues, Secretário Estadual de Agricultura no ato representando o governador Aécio Neves; David Lineback, presidente do IUFoST; Sheri Schellhass, presidente do IFT (EUA); Alberto Duque Portugal, Secretário adjunto de Ciência e Tecnologia do Estado; Cláudio Furtado Soares, vice-reitor da Universidade Federal de Viçosa (UFV) e Jane Maciel Almeida Batista que é diretora da Faculdade de Farmácia da UFMG e representou o reitor da instituição.

O professor Benício abriu a cerimônia ressaltando a importância do Brasil no cenário internacional na área de ciência e tecnologia de alimentos. "Nosso congresso já se consolidou como um dos principais eventos científicos do calendário brasileiro e atrai o que há de mais avançado numa das áreas de maior crescimento da economia brasileira, que é o setor de agronegócio", afirma Benício Chaves.

Para a presidente da sbCTA, Gláucia Pastore, o evento ocorre num momento muito bom para a academia e indústria de



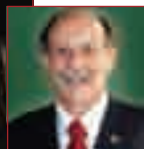
À esquerda cerimônia lotou o teatro Topázio. Acima, o prof. Benício presidente do XXI CBCTA

alimentos no Brasil. "A questão da capacidade produtiva do país e o nível das pesquisas brasileiras são um incentivo para novas empreitadas da sbCTA no cenário internacional. Um indicador desse interesse é, por exemplo, o espaço que Brasil terá em 2009 no congresso do IFT", resalta Gláucia Pastore.

Durante os eventos acontecem reuniões de diversos organismos internacionais presentes como a reunião com países membros da ALACCTA na América Latina. Também haverá premiações aos trabalhos científicos mais importantes e a entrega do Prêmio André Tosello, ao professor Geraldo Maia da Universidade Federal do Ceará onde atua desde 1963.

Homenagem ao professor Admilson

A organização do XXI CBCTA preparou uma surpresa para no encerramento da cerimônia oficial de abertura do evento. Marcela Nunes Pereira Renó, doutoranda da UFMG, recebeu uma placa de homenagem ao prof. Admilson Bosco Chitarra, da Universidade Federal de Lavras, pelos serviços prestados à ciência brasileira, em nome da família. Chitarra, que faleceu poucos dias antes do evento, dono de uma personalidade ímpar e sempre disposto aos alunos e amigos, foi membro do conselho da sbCTA e secretário geral da sbCTA-MG por dois mandatos. Marcela agradeceu lendo um pensamento do próprio pesquisador: "É preciso ser o maquinista do trem da vida para não vê-la passar rapidamente e, para que cada período seja possível admirar e desfrutar as belas paisagens que Deus nos proporciona".



Descontração

Em um clima de muita descontração e reencontros, os participantes do Congresso participaram do coquetel de abertura do evento ao som de MPB, pop rock, musicais regionais e, não poderia faltar, achê music. A alegria tomou conta do salão do terceiro andar do Minascentro e envolveu a todos, inclusive os convidados internacionais. Queijos e vinhos complementaram o ambiente de confraternização.



Presenças internacionais no XXI CBCTA



Bienvenidos



Queridos amigos y colegas de los hermanos países latinoamericanos: Con una gran expectativa, estamos a punto de celebrar nuestro XV Seminario Latino Americano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos de ALACCTA en un momento crucial en la Economía y Seguridad Alimentaria Mundial y particularmente Latinoamericana. Gracias a los esfuerzos de sbCTA, estamos seguros de que éste será un maravilloso Congreso, no sólo en los aspectos científico-técnicos, sino en los no menos importantes aspectos sociales que facilitarán el fructífero intercambio entre nosotros y el fortalecimiento de ALACCTA, la asociación internacional que nos representa en la Región y las Asociaciones Nacionales que la integran. Será un placer recibirlos en Belo Horizonte!

Miguel Oscar García Roché
Presidente ALACCTA 2006-2008

Alimentos funcionais

Ano a ano os alimentos funcionais chegam ao mercado com muitas novidades e é um dos principais temas do XXI CBCTA que recebeu nesta área, mais de 100 trabalhos científicos. Além da função original de nutrição, esse tipo de alimento promove um efeito benéfico no organismo, retardando ou impedindo o aparecimento de doenças crônicas (diabetes, doença de Parkinson e alguns tipos de câncer etc) e principalmente o envelhecimento (radicais livres). O Brasil possui muitos grupos atuando nessa área com projetos importantes aproveitando a rica diversidade de alimentos exclusivos do país. Estudos já comprovaram os efeitos dessas propriedades como por exemplo a desintoxicação de células, a inibição de radicais livres (que danificam as células e causam doenças), efeito anticancerígeno, proteção ao coração, proteção ao cabelo e a pele, melhora do sistema imunológico, ossos e contração muscular, redução do LDL - "Colesterol ruim" entre outros. O tema será amplamente debatido em atividades durante os três dias, inclusive com palestras dos convidados estrangeiros e indústria (EUA, Escócia, Argentina, África do Sul e Cuba).



Produção sustentável de alimentos

Uma das questões mais complexas em todo planeta nos últimos anos, abre oficialmente os eventos do XXI CBCTA. Esse tema foi proposto como forma de entender a questão da crise dos alimentos no mundo e as alternativas para produção sustentável de alimentos. Especialistas de todo mundo, inclusive da FAO, entendem que as melhorias na tecnologia agrícola são críticas para garantir um futuro positivo na alimentação mundial. Representantes na conferência da FAO, realizada em maio, em Roma e na última reunião do G 8, em julho, concordam que precisa haver políticas internacionais concretas para transformar a grande

demanda por comida, em uma oportunidade para o desenvolvimento dos países mais pobres, onde é imprescindível o incentivo aos pequenos agricultores e o investimento em pesquisa. Hoje existe no mundo cerca de 800 milhões de pessoas em situação de fome e desnutrição grave.



Produção e qualidade de água envasada

Esse tema surge no congresso em função do consumo de água mineral no Brasil ter crescido mais de 5,6 mil% em duas décadas. A mesa redonda no último dia do evento coloca juntos, academia, indústria, governo e agências fiscalizadoras. De acordo com o DNPM e a Associação Brasileira da Indústria de Água Mineral, o mercado mundial de água envasada apresentou constante expansão nos últimos anos, com crescimento de consumo na ordem de 20% por ano. A Abinam afirma que até o ano de 2008 a produção mundial de água mineral deve alcançar 206 bilhões de litros e que o mercado brasileiro deverá aumentar sua produção anual, chegando a 2,2 bilhões de litros. No Brasil, a expansão do setor é significativa, com a produção de 5,8 bilhões de litros do produto em 2002, de acordo com uma estimativa preliminar do DNPM, o que torna o País como o sexto maior produtor mundial de água mineral. A região Sudeste é responsável por 56,4% da produção nacional. Um assunto de extrema importância e dentro do tema principal do XXI CBCTA.

Probióticos

O avanço do conhecimento relacionando saúde e doença tem gerado nos consumidores, um aumento da expectativa quanto à obtenção de benefícios para saúde advindas dos alimentos. Um exemplo é o probiótico, que é um organismo bacteriano que contribui para a saúde e equilíbrio do trato intestinal. Ainda que estudos médicos recentes tenham provado o benefício terapêutico dessas bactérias boas, seu uso já é conhecido há milhares de anos atrás. Pessoas na Babilônia antiga, por exemplo, usavam leite fermentado para aliviar problemas gastrointestinais. Embora a eficácia dessas bactérias sejam atribuídas a sua atividade metabólica viva, protóicos viáveis não podem ser adicionados ao alimento porque eles induzem a fermentação, alterando o paladar, a textura e a frescura dos ingredientes. Por essa razão, as bactérias só podem ser usadas em poucos produtos como o iogurte. Também são considerados alimentos funcionais que ajudam na promoção da saúde e não à cura de doenças. Uma importante mesa redonda reúne os maiores especialistas no assunto no primeiro dia do evento.

Boas vindas

É com grande satisfação que chegamos a Belo Horizonte para mais uma edição do CBCTA. Um evento da importância do CBCTA merece ser realizado em uma das mais belas e importantes cidades brasileiras. Teremos nessa edição a presença de importantes nomes da área no cenário mundial que debaterão, junto com nossos pesquisadores, temas inovadores e de real importância no cenário atual e futuro. Queremos que todos participantes possam de fato, aprofundar o conhecimento sobre os avanços contínuos na Ciência e Tecnologia de Alimentos que serão apresentados e discutidos nos próximos três dias. Continuar apostando nesta proposta e seus desdobramentos, inclusive à luz de experiências internacionais, é o que propomos na sbCTA. Literalmente, o que se viu até agora em pesquisas na área de ciência e tecnologia de alimentos é apenas o começo de inúmeras inovações que estão por vir. Um bom evento a todos.



Profª Gláucia Maria Pastore
Presidente da sbCTA

Segurança alimentar

Tema do momento no mundo com a contaminação por melamina de leite na China, os palestrantes vão debater em sete mesas-redondas e palestras desde a garantia dos alimentos do campo ao processamento industrial livre de contaminantes e agentes estranhos. A melamina é uma substância química utilizada no fabrico de plástico, e que no caso da China foi adicionada ao leite por alguns produtores para aumentar a sua capacidade em proteínas. Outro foco estará discutindo as necessidades mundiais em matéria de segurança alimentar, energia e desenvolvimento sustentável, frente aos desafios e oportunidades dos biocombustíveis.



Cientistas de todo mundo entendem que estudos aprofundados para garantir que a produção e a utilização dos biocombustíveis sejam sustentáveis e levem em conta segurança alimentar.

Compostos Naturais

As inovações do uso da biotecnologia na pesquisa e produção de alimentos ainda é o tema que permeia a maioria das palestras. Com inovações cada vez mais sob medida e bem sucedidas, a biotecnologia torna-se cada vez mais importante na conquista de novos mercados com foco dentro da cadeia produtiva de alimentos. Os avanços do setor de alimentos nos próximos anos continuarão baseados em novos aditivos e corantes naturais, propriedades funcionais e alimentos mais saudáveis, com pesquisas sustentadas inevitavelmente pela biotecnologia. Essa é uma tendência crescente que busca cada vez mais conhecer as propriedades e mecanismos presentes em alimentos nativos como, frutas por exemplo, e que possam ser novas fontes de antioxidantes, isoflavonas, princípios bioativos entre outros. Entre as palestras programadas estão estudos toxicológicos de compostos naturais. Especialistas começam a entender que cultivares geneticamente modificados com esses compostos naturais serão cruciais para que a demanda por alimentos seja sustentável.



Análise sensorial

Com a expansão mundial do setor de alimentos é natural o interesse cada vez mais específico, de indústrias e pesquisadores no empreendimento de esforços simultâneos na busca de novos processos de produção e novos produtos. A sofisticação tecnológica na análise de alimentos caminha para o uso de simultâneo de cromatografia e da espectrometria de massas. Inúmeras indústrias brasileiras por pressão da concorrência para conseguir novos mercados, estão apostando em novas tecnologias. Vejais quais são nas palestra do Congresso.

Embalagens ativas para alimentos

Os avanços do setor de alimentos nos próximos anos estão intimamente vinculados ao setor de embalagens. Em todo mundo pesquisadores e indústria caminham juntos no desenvolvimento de novas tecnologias de embalagens que proporcionem ao alimento uma melhor qualidade e longevidade de prateleira. Nesse cenário entram as embalagens ativas. Esse tipo de tecnologia visa o planejamento de embalagens que apresentem interações desejáveis com o produto, aumentando ou monitorando sua vida-de-prateleira. Absorção de O₂, Sistemas de atmosfera modificada, Sistemas enzimáticos, Sistemas químicos, Sistemas fotoquímicos são algumas das técnicas que estão cada vez mais presentes em embalagens de alimentos. Hoje uma infinidade de produtos dos mais diversos tipos de embalagens estão nas prateleiras superando a casa dos 100 mil itens no caso de hipermercados. As embalagens ativas constituem uma importante ferramenta tecnológica para aumentar a vida-de-prateleira de alimentos acondicionados, em especial no caso dos minimamente processados e dos produtos susceptíveis a oxidação; além disso, podem ter a função adicional de monitorar essa vida-de-prateleira em função das condições de estocagem. Com isso, essas embalagens são ativas na manutenção das mais importantes características de um alimento: qualidade e segurança.

Mensagem do Presidente

Estou muito feliz em poder dirigir-me aos participantes do XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos e do XV Seminário Latino-Americano e do Caribe de Ciência e Tecnologia de Alimentos, que neste ano, ocorrem simultaneamente.



Feliz por Belo Horizonte ter sido escolhida para sediar os eventos. Pólo cultural e econômico, BH é considerada pela ONU, a melhor metrópole da América Latina no quesito qualidade de vida.

Feliz também, por ter tido todo apoio de minha família e de meus colegas membros dos comitês organizador, científico e de divulgação e apoio para viabilização desde evento. Nosso Congresso é um exemplo do grande potencial brasileiro para dar o salto tecnológico tão necessário ao nosso desenvolvimento e a expansão de nossos produtos no mundo.

Nesta edição, o tema central está focado na Ciência e Inovação para o Desenvolvimento Sustentável, palavra de ordem no cenário internacional. Assunto que permeia cada vez mais, as atenções da sociedade para o tema em busca de soluções e alternativas mais adequadas à realidade dos dias de hoje, e, de amanhã.

Nas atuais condições da economia mundial, torna-se imprescindível que cresça a participação de processos ou produtos alimentícios de maior densidade tecnológica desenvolvidos com sustentabilidade e, portanto, de maior valor agregado, em nossa pauta de exportações.

Nos últimos anos, graças à incansável dedicação de milhares de pesquisadores Brasil a fora, a área de C&T em alimentos vem passando por importantes transformações e garantindo seu reconhecimento no cenário nacional e mundial.

Há, portanto, muitas condições para olhar o futuro com confiança, porque aprendemos a avaliar as nossas necessidades de ciência, tecnologia e de inovação, todos os dias.

Quero aqui agradecer a todos que apoiaram a concretização desde evento, em especial ao amigo de academia Admilson Bosco Chitarra, que nos deixou no meio dessa missão e que teve uma notável atuação na configuração científica deste Congresso.

Finalizo, portanto, mais uma vez desejando a todos que estão presentes no XXI CBCTA e XV SLACCTA um profícuo conhecimento nesses três dias, que não serão apenas de aprendizagem, mas também de amizade.

Um excelente congresso a todos.

Prof. José Benício Paes Chaves

Presidente - XXI CBCTA

Momentos XXI CBCTA - BH 2008



EXPEDIENTE

JORNAL DO XXI CBCTA - Edição especial da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (sbCTA) direcionada aos congressistas, palestrantes, convidados e instituições e empresas parceiras e apoiadoras do XXI CBCTA **Presidente da sbCTA** - Profa. Gláucia Pastore **Presidente do XXI CBCTA e sbCTA Regional-MG** - Prof. José Benício Paes Chaves **Coordenadora Geral do XXI CBCTA** - Profa. Maria Beatriz Abreu Glória **Coordenador Científico do XXI CBCTA** - Prof. Nélio José de Andrade **Secretário Geral** Prof. Admilson Bosco Chitarra **Organização** - Minasplan Eventos **Assessoria de Imprensa, edição e editoração** - Caius Lucilius e Mariana Aranha **Fotos** - wilson.foto@hotmail.com e ramalufotografias@gmail.com **Site** - www.cbcta2008.com.br **Gráfica** - Lutador