

Veículo: Circuito Mato Grosso

Data: 10/06/2019

Link: <http://circuitomt.com.br/editorias/cidades/141837-alunos-e-professores-da-ufmt-sao-premiados-em-forum-nacional-.html>

Alunos e professores da UFMT são premiados em Fórum Nacional

Evento oportunizou aos participantes e a sociedade conhecer o resultado de diversas pesquisas realizadas nas instituições de ensino.

© 10/06/2019 13h48 | Atualizada em 30/11/-0001 00h00



Divulgação

Docentes e estudantes da Faculdade de Nutrição (Fanut) da Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT) foram premiados no VIII Fórum Nacional de Formação Acadêmica e Atuação Profissional do Cientista de Alimentos (FOCAL), evento que realizou discussões pertinentes aos cursos de Ciência e Tecnologia de Alimentos/Ciência dos Alimentos de todo o Brasil. Realizado a cada dois anos, o evento também abrigou o IV Simpósio Nacional em Ciência e Tecnologia de Alimentos (SICITEA), que oportunizou aos participantes e a sociedade conhecer o resultado de diversas pesquisas realizadas nas instituições de ensino.

A atual edição do evento, realizada entre 21 e 23 de maio, foi sediada pelo Instituto Federal do Espírito Santo (IFES), campus Venda Nova do Imigrante, e contou com a participação de 24 estudantes da UFMT que, juntamente com os professores dos cursos de Nutrição e Ciência e Tecnologia de Alimentos foram premiados com os melhores resumos expandidos nas suas respectivas áreas temáticas e também foram agraciados com a premiação no "Desafio Fotográfico".

O resumo expandido "Avaliação do frescor de diferentes espécies de peixes comercializados resfriados em redes de supermercados na cidade de Cuiabá-MT", de Jonatã H. Rezende de Souza; Ana Vitória S. de Arruda; Kélla L. S. R. de Oliveira; Paulo Victor D. Rezende; Victória C. F. G. S. Bruno; e Luciana Kimie Savay da Silva foi premiado na área temática "Padrões, Legislação e Fiscalização de Alimentos". O trabalho teve como objetivo conhecer a qualidade e o frescor dos peixes comercializados em redes de supermercado de Cuiabá. Os resultados demonstraram que os produtos comercializados em diferentes pontos de venda apresentaram inúmeras não conformidades, principalmente com relação aos parâmetros sensoriais. Também foram observadas algumas amostras sendo comercializadas com valores de Bases Nitrogenadas Voláteis Totais superiores aos tolerados pela legislação brasileira vigente, essa análise é um parâmetro que avalia o frescor do pescado, podendo ser um indicativo de que o mesmo está impróprio para o consumo. Tais problemas podem ser um indicativo de falhas ocorridas no manejo, cadeia do frio ou manipulação.

Já o resumo expandido "Extratos aquosos de frutos podem influenciar o crescimento de bactérias patogênicas e ácido láticas com potencial probiótico", de Priscilla D. B. Silva; Juan M. Lopes; Ana Lúcia B. Penna; Sabrina N. Casarotti; Patricia Bachiega; e Maressa C. Morzelle foi premiado na área temática "Alimentos Funcionais". O objetivo do estudo foi avaliar como extratos elaborados a partir de frutos não convencionalmente consumidos pela população brasileira poderiam influenciar o crescimento de cepas de bactérias benéficas ao organismo conhecidas como probióticas e também de bactérias patogênicas. Para isso, analisamos extratos aquosos elaborados a partir de abiu roxo, atemoia, baru, cacau, caju, jabuticaba, jambo-rosa, pequi e tamarindo. Segundo o artigo, a atemoia apresentou-se como potencial estimulante do crescimento de bactérias probióticas, o que seria interessante visto o crescente número de pesquisas que demonstram o potencial destes microrganismos na prevenção e/ou redução do sintoma de inúmeras doenças crônicas não transmissíveis e o impacto promovido pela nossa microbiota na saúde. Entretanto, o maior destaque foi para o tamarindo, que além de estimular o crescimento das bactérias probióticas, também inibiu o crescimento das três cepas patogênicas e os resultados incentivaram a pesquisar ainda mais os efeitos do tamarindo.

No desafio fotográfico, Victória C. F. G. S. Bruno foi premiada na linha Controle de qualidade. Já Camila Auxiliadora L. R. Taurines foi congratulada na linha "Confeitaria e Panificação" e Renata L. C. e Silva na linha "Análise Sensorial".