



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Conceito Vip

Data: 10/2009

Link: <http://www.conceitovip.com.br/artigos.asp?id=474>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Prêmio Mercosul de Ciência e Tecnologia anuncia vencedores

### **Prêmio Mercosul de Ciência e Tecnologia anuncia vencedores**

Trabalho desenvolvido por esalqueanas é contemplado na categoria Integração. A Comissão Julgadora do Prêmio MERCOSUL de Ciência e Tecnologia 2009 anunciou os vencedores da sexta edição do concurso, que este ano contemplou pesquisas inseridas no tema “Agroindústria”. Na categoria Integração, o ganhador da Menção Honrosa foi o projeto “Efeito de extratos de resíduos de uva (*Vitis labrusca*) na inibição da oxidação lipídica em carne de frango cozida armazenada sob refrigeração”, desenvolvido no programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ).

De autoria da professora Carmen Josefina Contreras Castillo, do departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) e das alunas Ligianne Din Shirahigue e Miriam Mabel Selani, a pesquisa caracterizou e determinou a atividade antioxidante dos extratos de semente e casca de uvas Isabel e Niágara (*Vitis labrusca*), além de avaliar o efeito destes extratos sob a estabilidade oxidativa e qualidade da carne de coxa e sobrecoxa de frango processada, cozida e armazenada sob refrigeração. “A oxidação lipídica em carnes e seus derivados é considerada um grande problema na tecnologia de alimentos, já que limita sua estabilidade e vida-útil devido à deterioração de gorduras em consequência da oxidação dos ácidos graxos insaturados em maior proporção na carne de frango, sendo as alterações no sabor e aroma as mais notáveis”, comentam as pesquisadoras.

Na tentativa de controlar este processo, as indústrias alimentícias fazem uso de aditivos sintéticos com propriedades antioxidantes. Entretanto, devido às pesquisas que indicam possíveis efeitos tóxicos destes e ao fato do consumidor estar cada vez mais exigente quanto à preferência por produtos naturais e benéficos à saúde, tem aumentado o interesse por métodos alternativos para retardar a oxidação lipídica nos alimentos, tais como o uso de antioxidantes naturais. “Dentre estes, podemos citar os resíduos da indústria vinícola, que apresentam atividade antioxidante atribuída à presença de compostos bioativos. Além disso, a aplicação da semente e casca de uva tem se mostrado economicamente viável, uma vez que a matéria-prima são os subprodutos do processo de fabricação do vinho, além de apresentarem interesse do ponto de vista ambiental e econômico”, salientam as autoras do projeto.

Premiação

Estudantes, professores e pesquisadores com trabalhos desenvolvidos na Argentina, Brasil, Chile, Colômbia, Paraguai e Uruguai receberão no dia 12 de novembro, em Montevidéu, no Uruguai, menções honrosas e os prêmios principais das categorias Iniciação Científica, Jovem Universitário, Jovem Pesquisador e Integração, que variam de US\$ 2 mil a US\$ 10 mil. O Prêmio selecionou as melhores abordagens sobre “Agroindústria” entre 194 trabalhos apresentados. Os primeiros colocados de cada categoria receberão, além de troféu, US\$ 2 mil (Iniciação Científica), US\$ 3.500 (Estudante Universitário), US\$ 5 mil (Jovem Pesquisador) e US\$ 10 mil (Integração). O Prêmio Mercosul é uma promoção da Reunião Especializada em Ciência e Tecnologia (RECyT do MERCOSUL) em parceria com a UNESCO no Brasil, o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e o Movimento Brasil Competitivo (MBC). O objetivo do concurso, que tem patrocínio do Ministério da Ciência e Tecnologia, é reconhecer trabalhos que representem potencial contribuição para o desenvolvimento científico e tecnológico dos países membros e associados ao bloco. A iniciativa pretende incentivar a realização de pesquisa científica e tecnológica orientada para o Mercosul, bem como contribuir para o processo de integração regional por meio de uma maior difusão das realizações e dos avanços do desenvolvimento científico e tecnológico da região.