

# Seminário no Inpa discute tecnologias de alimentos



Discutir temas atuais com os estudantes e avaliar o Programa de Pós-Graduação em **Ciência de Alimentos** da Universidade Federal do Amazonas (PPG-CAL/ Ufam), realizado em parceria com Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia (Inpa/MCTI), foram os objetivos do Seminário de Ciência de Alimento 2013 (SCAL), promovido pelas duas instituições, nesta quarta-feira (25), no Auditório da Ciência, campus I do Instituto, em Manaus (AM).

Segundo o pesquisador do Inpa, Rogério de Jesus, em quase 30 anos, o programa contribuiu com a formação de recursos humanos e ajudou a desenvolver estudos que posteriormente se transformaram em processos e produtos, alguns deles disponíveis ao consumidor. É o caso do picadinho de peixe, que faz parte da merenda escolar do Amazonas, e o pirarucu defumado, encontrado nas feirinhas regionais, como a que acontece no Centro de Instruções de Guerra na Selva (CIGS).

Para o pesquisador, os entraves para as tecnologias elaboradas na academia chegarem às prateleiras dos supermercados não estão no desenvolvimento de produto, mas na interação entre a produção das instituições com o setor empresarial. “O problema residente nessa transferência, que ainda não conseguimos otimizar”, afirmou.

## **BUSCA DE MELHORIAS**

Avaliado com conceito 3 - numa escala que vai até 7- pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), o PPG-CAL busca ainda estimular professores e estudantes para a publicação em **periódicos científicos**, além de elaborar uma ata que será encaminhada à Ufam, solicitando inclusive melhorias nos equipamentos.

A discussão sobre a avaliação do programa foi reservada a uma mesa redonda com a participação de representantes discente, Anna Carolina, e o docente, o professor Antônio José Inhamuns. “Precisamos discutir nossos gargalos para podermos avançar, já que temos de melhorar nossa avaliação na Capes”, disse a coordenadora do PPG-CAL e a professora da Ufam, Ariane Kluczkovski.

Para fomentar a inserção e interação internacional e nacional com outros pesquisadores, o Seminário contou com a presença do professor Armando Venâncio, do Departamento de Engenharia Biológica, da Universidade do Minho (Portugal), para falar sobre as normas para exportação de alimentos para a Europa, e do professor Massami Shimokomaki, da Universidade Estadual de Londrina (UEL/ PR), para falar sobre manejo e qualidade da carne de frango. “Queremos abrir as portas e ter parcerias futuras entre o Inpa e Universidade do Minho”, disse Vanâncio.

## **MANEJO E QUALIDADE DE CARNE DE FRANGO**

Massami Shimokomaki estuda o que está provocando o endurecimento da carne do peito frango, que é um fenômeno semelhante ao que acontece ao lombo de porco. Além dos aspectos genéticos, o professor investiga o manejo das aves, desde como é criada, passando pelo transporte até chegar ao abate.

Segundo o pesquisador, vários aspectos - como **tonalidade de luz**, banho nas aves antes do transporte durante o verão e estresse térmico - influenciam na formação de diferentes cores do peito de frango. E se carne vai ficar mais dura e menos suculenta, o valor de mercado também reduz. Estima-se um prejuízo de aproximadamente U\$ 50 milhões por ano. "Eu acredito que esse tipo de problema também possa ter no pescado, mas não sei de que maneira e quais comportamentos apresentam", disse Shimokomaki.

O Brasil é o maior exportador e o terceiro maior produtor de carne de frango do mundo, com 13,05 milhões de toneladas em 2011, de acordo com dados da União Brasileira de Avicultura. O Paraná lidera a produção nacional de carne de frango com 28,63%, seguido de Santa Catarina (17,98%), Rio Grande do Sul (15,19%) e São Paulo (14,49%). No Amazonas, a produção de frango é muito incipiente e basicamente para a produção de ovos, com 1,69% da produção nacional. São Paulo lidera (35,8%).

**Fonte: Inpa, por Cimone Barro**