

Pesquisadores da FEA serão premiados pelo Consea, SP

Pesquisadores da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) da Unicamp serão premiados nesta segunda-feira, 16 de outubro de 2017, pelos trabalhos enviados ao “Prêmio Josué de Castro de combate à fome e à desnutrição, edição 2017”, promovido pelo Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea, SP), como parte da XXIV Semana de Alimentação. Esta premiação tem como objetivo a divulgação e reconhecimento de programas e projetos direcionados ao combate à fome e a promoção de segurança alimentar e nutricional. Na categoria Pesquisa Científica do concurso, 8 trabalhos foram classificados, sendo 7 destes pertencentes a pesquisadores de departamentos da FEA. Abaixo segue a lista das colocações e dos artigos classificados, bem como os respectivos autores contemplados.

1ª colocação: Avaliação tecnológica, funcional e sensorial de massas alimentícias sem glúten à base de farinha de arroz com farinha de batata-doce fortificada em “provitamina A” e proteína concentrada de soja hidrolisada.

Michele Scarton, Helena Teixeira Godoy, Jorge Herman Behrens, Tatiane Godoy Ribeiro, Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici.

4ª colocação: Bolinho tipo muffin produzido com farinha integral de Abóbora: qualidade tecnológica e sensorial

Gustavo Costa do Nascimento, Michele Scarton, Thaísa de Menezes Alves Moro, Mária Hermínia Ferrari Felisberto, Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici .

5º colocação: Farinha de colmo jovem do bambu *Dendrocalamus asper*: avaliação das propriedades tecnológicas visando aplicações alimentícias.

Mária Hermínia Ferrari Felisberto, Patricia Satie Endo Miyake, Antonio Ludovico Beraldo, Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici

6° colocação: Uso de farinha integral de bardana como ingrediente prebiótico em *cookies*

Tháisa de Menezes Alves Moro, Caroline Mantovani Celegatti, Ana Paula Aparecida Pereira, Aline de Souza Lopes, Glaucia Maria Pastore, Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici.

9° colocação: Turmeric and purple sweet potato: new sources of fiber and Antioxidants for pasta with whole wheat

Adriana Lucia Wahanik Duran, Iramaia Angelica Neri-Numa, Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici, Yoon Kil Chang.

10° colocação: Comportamento de diferentes cepas de *bacillus* probiótico ao longo do processamento e armazenamento de requeijão Cremoso.

Mariana Batista Soares, Anderson de Souza Sant'Ana.

12° colocação: Uso integral do café torrado e micronizado para produção e cereal matinal sem glúten com compostos bioativos.

Ulliana Marques Sampaio, Ana Paula Aparecida Pereira, Gláucia Maria Pastore, Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici, Yoon Kil Chang.

Mais informações sobre o evento poderão ser obtidas no site <http://www.consea.agricultura.sp.gov.br/josuedecastro2017>.