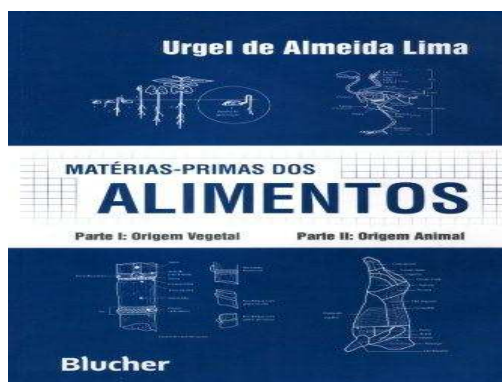




USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO
Veículo: Rural Notícias
Data: 27/08/2010
Link: <http://www.ruralnoticias.com/>
Caderno / Página: - / -
Assunto: Matérias-primas dos alimentos em livro

MATÉRIAS-PRIMAS DOS ALIMENTOS EM LIVRO

Docente da ESALQ lança publicação sobre as matérias-primas dos alimentos



Aulas de tecnologia industrial ensinam que a obtenção de bons produtos manufaturados depende da boa qualidade das matérias-primas. Cursos de agronomia, veterinária e zootecnia mostram como produzi-las e como conservá-las adequadamente. Em outros cursos, voltados fundamentalmente para conhecer a composição dos alimentos, suas modificações com o processamento, sua conservação, utilização e consumo, ou dirigidos para projetar, calcular, construir, operar equipamentos e obter produtos manufaturados, conhecimentos gerais sobre as matérias-primas facilitam o entendimento sobre sua qualidade tecnológica. Afinal, o que são matérias-primas para alimentos?

Para adquirir conhecimentos básicos sobre esses materiais de um modo básico, didático, descritivo e elementar, resumindo o assunto com informações suficientes para se entender as matérias-primas, as exigências para sua produção, sua qualidade tecnológica e os cuidados no manuseio a partir da recepção na indústria, foi lançado o livro "Matérias-primas dos alimentos", de autoria de Urgel de Almeida Lima, docente aposentado do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/ESALQ).

O volume não se trata de uma obra sobre agricultura, zootecnia ou veterinária, porém, envolve temas importantes dessas ciências em diferentes aspectos sobre os materiais vegetais e animais usados na produção de alimentos e derivados. Também, são oferecidas informações sobre a produção de diversos materiais que são base de indústrias de grande importância econômica para o país, como farinhas, óleos e açúcar.

Lima comenta que por falta de bibliografia básica que resumisse a matéria, começou a fazer suas anotações e a elaborar algumas notas para orientar e facilitar o ensino enquanto lecionava a disciplina de Matérias-primas Agropecuárias na Escola de Engenharia Mauá, do Centro Universitário de Instituto Mauá de Tecnologia. Isso tudo aconteceu após ter se aposentado pela ESALQ, depois de 35 anos de trabalho na instituição. "Esse livro é o resultado desses anos de aulas dadas na Escola de Engenharia de Alimentos e achei por bem que eu deveria transformar minhas anotações de aula em livro para facilitar as profissões".

Dividido em duas partes, o livro aborda generalidades sobre indústrias; obtenção das matérias-primas vegetais, animais, amiláceas, sacarinas, oleaginosas e estimulantes; hortaliças; frutos; e pescado. Parte dessa composição foi acrescida de informações elaboradas por docentes da ESALQ como Aristeu Mendes Peixoto, Carmen Josefina Contreras Castillo, Francisco Ferraz de Toledo, José Dias Costa, Keigo Minami, Marília Oetterer, Marisa Aparecida Bismara Regitano D'Arce, Paulo Fernando Machado e Raul Dantas D'Arce, dos departamentos de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), Zootecnia (LZT) e Produção Vegetal (LPV), além de Inês Conceição Roberto, docente da Escola de Engenharia de Lorena (EEL/USP), e de Solange Inês Mussatto Dragone, sua orientada de doutorado, hoje na Universidade do Minho, Portugal.

Professor Urgel enfatiza que, para a elaboração do livro, achou fundamental contar com a colaboração desses colegas por não ser especialista em cada uma das áreas que destaca no livro. "Eu fiz um trabalho, mas precisava que ele fosse conferido. Assim tive uma colaboração muito boa, pois todos esses parceiros acrescentaram alguma coisa a mais naquilo que eu já havia composto".

“A idéia foi concretizada com este livro de pretensão puramente didática, resultado de minha formação universitária, da consulta e compilação de bibliografia especializada e da colaboração de colegas especialistas. Em cada capítulo estão citadas algumas fontes consultadas para sua elaboração, que servem para aumentar os conhecimentos e prover outras informações bibliográficas”, conclui o autor.

Informações pelo site www.blucher.com.br , pelo e-mail editora@blucher.com.br , ou pelo telefone (11) 3078-53676.

ou

Alicia Nascimento Aguiar

alicia@esalq.usp.br