



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Site: Agroagenda

Data: 28-05-08 (quarta-feira)

Link: <http://www.agroagenda.com.br/>

Assunto: Simpósio Internacional sobre Alimentos Funcionais

I Simpósio Internacional da SBAF

A Sociedade Brasileira de Alimentos Funcionais (SBAF) realizará nos dias 4 e 5 de junho, no Expo Center Norte, em São Paulo, o primeiro Simpósio Internacional sobre Alimentos Funcionais. O evento contará com a presença de vários especialistas, do Brasil e do exterior, todos reconhecidos por desenvolverem estudos e pesquisas nessa área. Haverá tradução simultânea nas palestras.

O encontro visa discutir os estudos científicos mais recentes sobre componentes bioativos, atualização em fibras alimentares, compostos bioativos da soja, novos alimentos como o colágeno e o chá verde, ômega 3 entre outros.

“O simpósio possibilitará um melhor entendimento sobre compostos bioativos”, informa Joicelem Mastrodi Salgado, coordenadora científica do evento, presidente da SBAF e professora do departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ).

Serviço:

Informações sobre o Simpósio pelo www.sbafe.org.br, e-mail sbafe@sbafe.org.br ou pelo telefone (19) 3422-6123. O evento será realizado no Pavilhão Amarelo do Expo Center Norte, que fica localizado na av. Otto Baumgart, 1000 - Vila Guilherme, na cidade de São Paulo.

Programação das palestras:

- 4 DE JUNHO / June 4Th

9h

Abertura / Opening Session

Dra. Joicelem Mastrodi Salgado — USP — Brasil

Presidente da SBAF — President of SBAF

9h10 — 10h

Componentes bioativos e alimentos Funcionais: uma avaliação crítica

Bioactive components and functional foods: a critical evaluation

Dr. Wim van Dokkum — Holanda

TNO Quality of Life, Zeist — The Netherlands

10h — 10h20

Intervalo / Coffee Break

10h20 — 11h10

Biodisponibilidade de compostos bioativos em alimentos vegetais

The bioavailability of bioactive components in plant foods

Dr. Ulrich Schlemmer — Alemanha

Federal Research Centre for Nutrition and Food Institute
of Nutritional Physiology — Germany

11h10 — 12h

Compostos promotores de saúde para os consumidores — Análise da cadeia QACCP e o modelo dos glicosinatos na família das brássicas

Delivering health promoting compounds to consumers — QACCP chain analysis and modeling of glucosinolates in brassica vegetables

Dr. Matthijs Dekker — Holanda

Agrotechnology and Food Science Wageningen University — The Netherlands

12h — 12h20

Perguntas / Questions

12h20 — 14h00

Almoço / Lunch

14h — 14h50

Como a nutrigenômica contribui para o conhecimento do significado dos componentes bioativos

In what way can nutrigenomics contribute to the knowledge of the significance of bioactive components
Dr. Thomas Prates Ong — USP — Brasil

14h50 — 15h40

Efeitos de processamento e estocagem de alimentos na composição e biodisponibilidade de carotenóides
The effect of processing and storage of food on the composition and carotenoid bioavailability

Dra. Delia Rodriguez Amaya — FEA/UNICAMP — Brasil

15h40 — 16h

Intervalo / Coffee Break

16h — 16h50

O estado da arte do ômega 3: eles são tão saudáveis quanto se pensa?

The state of the art of omega—3 fatty acids: are they so healthy as we think?

Dr. Luiz Cláudio Fernandes — UFPR — Brasil

16h50 — 17h40

Mudança do conteúdo de Ácido Linoléico Conjugado e gordura trans em leite: Qual o objetivo?

Changing the content of Conjugated Linoleic acids and Trans Fatty Acids in Milk: what are the objectives?

Dr. Dante Pazzanese Lanna — USP — Brasil

17h40 — 18h

Perguntas / Questions

Término / Wrap up

5 DE JUNHO / June 5Th

9h — 9h50

Atualização em fibras alimentares

update on food fibers

Dra. Glaucia Maria Pastori — FEA/UNICAMP — Brasil

9h50 — 10h40

Colágeno Hidrolisado: um ingrediente multifuncional e seu papel na saúde dos ossos, articulações e pele
hydrolyzed Collagen: a multifunctional ingredient, its role on the health of bone, joint and skin

Dra. Véronique Fabien-Soulé — Rousselot SAS — França

10h40 — 11h

Intervalo / Coffee Break

11h — 11h50

Simbióticos: eles são mais eficazes que prebióticos e probióticos isolados?

Symbiotics: Are they more effective than isolated probiotics and prebiotics

Gregory Leyer, PhD — Danisco — Cultures Division

R&D — Probiotic Technical Director — Madison, WI — EUA

11h50 — 12h40

Potencial funcional do chá preto, verde, branco e erva-mate

Functional potential in green tea, black tea, white tea and maté

Dra. Deborah Bastos — USP — Brasil

12h40 — 13h

Perguntas / Questions

13h — 14h30

Almoço / Lunch

14h30 — 15h20

Antioxidantes em laranjas e pequenas frutas vermelhas
Antioxidant in oranges and small red fruits
Dra. Jocelem Mastrodi Salgado — USP — Brasil

15h20 — 16h10
Claims de saúde para alimentos na Comunidade Européia
health claims for foods in the eu
Wim van Dokkum — Holanda
TNO Quality of Life, Zeist — The Netherlands

16h10 — 16h30
Intervalo / Coffee Break

16h30 — 17h20
Os efeitos de compostos bioativos de alimentos de origem vegetal na saúde - Resultados e opiniões do programa Europeu COST 926
The health effects of bioactive components in food plants — Results and opinion of the european union COST 926 programme
Dr. Wim van Dokkum — Holanda
TNO Quality of Life, Zeist — The Netherlands

17h20 — 18h10
Compostos bioativos da soja: evidências recentes
Bioactive components of soybean: recent evidences
Dra. Priscilla Samuel — Solae — EUA

18h10 — 18h30
Perguntas / Questions

Término / Wrap up