



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Site: Página Rural

Data: 30-08-07 (sexta-feira)

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

Assunto: Workshop SBAF

Sociedade Brasileira de Alimentos Funcionais realiza workshop na Esalq

Discutir os recentes avanços na pesquisa científica que comprovem a segurança e eficácia dos componentes alimentares ácido linoléico conjugado (CLA) e quitosana, é o objetivo do Workshop Quitosana e CLA que será realizado na Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ), em 31 de agosto, pela Sociedade Brasileira de Alimentos Funcionais (SBAF). Este será o primeiro de uma série de seminários que acontecerão para aprofundar as discussões sobre os alimentos funcionais no Brasil.

Dentre os vários benefícios atribuídos ao CLA (termo coletivo utilizado para descrever um grupo de isômeros geométricos e posicionais do ácido linoléico), o principal é a sua utilização como suplemento para perda de peso ou aumento de massa magra, devido ao seu suposto efeito em aumentar a utilização de gordura pelo organismo, além de auxiliar no controle de glicemia.

Por outro lado, a quitosana, uma fibra derivada da quitina retirada das carapaças de crustáceos como camarão, caranguejo e lagosta, apresenta uma alegação funcional aprovada pela Anvisa que auxilia na redução da absorção de gordura e colesterol. Tal aprovação foi baseada em estudos que demonstraram que essa fibra apresenta a capacidade de ligar-se às gorduras, excretando-as nas fezes e provocando, conseqüentemente, a diminuição dos níveis de colesterol.

Além disso, outros benefícios pouco sustentados por estudos clínicos em humanos têm sido atribuídos a esse ingrediente. Dentre eles, o de que a fibra quitosana teria um papel importante no emagrecimento, controle da pressão alta e até mesmo no tratamento de doenças como artrose.

Para trazer à luz novas informações científicas sobre essas duas substâncias, o Workshop reunirá professores e pesquisadores da Universidade Federal do Paraná (UFPR), Universidade Federal de Goiás (UFGO), Pontifícia Universidade Católica da Campinas (PUC), Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Universidade de São Paulo (USP) e ESALQ, que atuam nessa área, além de um representante da Anvisa (Ministério da Saúde) que exporá a posição deste órgão em relação a estas duas substâncias.

A Sociedade Brasileira de Alimentos Funcionais tem como objetivo principal promover a pesquisa, informação, vigilância e o incentivo a todas as ações que possam contribuir no entendimento e conceito dos alimentos com propriedades funcionais e/ou de saúde.

Inscrições abertas nos valores de R\$ 180,00 (profissionais) e R\$ 90,00 (estudantes) até dia 30 de agosto. No local as inscrições passarão para R\$ 200,00 e R\$ 100,00 respectivamente.

Informações pelo site http://www.sba.org.br/sba/eventos_workshop2007.htm, pelo e-mail sba@sba.org.br ou pelo telefone (19) 3422-6123.

O Workshop acontece das 08h00 às 17h30, no Anfiteatro do Pavilhão de Engenharia da ESALQ.