

ATA DE REUNIÃO

INDICAÇÃO AO PRÊMIO TESE DESTAQUE UNICAMP – EDIÇÃO 2024

Em 29 de abril de 2024, às 15:00 horas, reuniu-se a comissão examinadora do Edital PRPG nº05/2023 do Prêmio Tese Destaque Unicamp, indicada pela Coordenação do Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição (PPGAN) da FEA-Unicamp, composta pelo Prof. Dr. Jorge Herman Behrens, pela Profa. Dra. Juliana Alves Macedo e pela Profa. Dra. Adriana Pavesi Arisseto Bragotto.

A comissão avaliou três teses de doutorado inscritas e defendidas por ex-alunos do PPGAN no ano de 2023:

“OS EFEITOS DA CASCA DE JABOTICABA EM PARÂMETROS METABÓLICOS: ENSAIO CLÍNICO COM PARTICIPANTES COM SÍNDROME METABÓLICA” Autora: Dra. Marina Vilar Geraldi

“COMPOSIÇÃO E BIOACESSIBILIDADE IN VITRO DE CAROTENOIDES EM ALIMENTOS PARA BEBÊS”. Autora: Dra. Adrielle Hacke

“CÂNCER DE PRÓSTATA E EXTRATO DE BAGAÇO DE MARACUJÁ: EFEITOS SISTÊMICOS E PROPRIEDADES QUIMIOPREVENTIVAS FRENTE À PROGRESSÃO TUMORAL EM MODELO TRAMP”. Autora: Dra. Andressa Mara Baseggio

Após a apreciação das teses, de indiscutível qualidade científica, a comissão, seguindo os critérios estabelecidos no Edital PRPG no. 05/2023, deliberou por indicar a tese intitulada “COMPOSIÇÃO E BIOACESSIBILIDADE IN VITRO DE CAROTENOIDES EM ALIMENTOS PARA BEBÊS” para representar o Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição da FEA-Unicamp.

A tese foi orientada pela Profa. Dra. Lilian Regina de Barros Mariutti, docente permanente do PPGAN, e coorientada pela Dra. Marcella Camargo Marques, pesquisadora associada ao PPGAN. A defesa ocorreu em 20 de junho de 2023. O objetivo foi determinar a composição e a bioacessibilidade in vitro dos carotenoides presentes em alimentos para bebês (papinhas) a base de frutas. Foram analisadas cinco papinhas industrializadas a base de frutas; cinco papinhas caseiras a base de frutas e os 15 ingredientes utilizados na preparação das papinhas caseiras (frutas, legumes e cereal). Os lipídios e minerais correlacionaram-se positivamente com a bioacessibilidade dos carotenoides em papinhas industrializadas, não em caseiras.

Frutas e legumes têm alta bioacessibilidade de all-E- β -caroteno, com 5% a 98% em manga e abacaxi. Papinhas caseiras têm mais carotenoides que vegetais e papinhas industrializadas, resultando em maior valor de RAE e percentagem de adequação à IDR. Porém, mesmo a maior pontuação de RAE fornece baixa ingestão de vitamina A (5% da IDR). Não obstante, a autora da tese recomendou que o aleitamento materno ou fórmulas infantis devam ser continuados após a introdução de frutas para garantir aporte adequado de vitamina A.

Campinas, 29 de abril de 2024.

Prof. Dr. Jorge Herman Behrens

Membro da Comissão

Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição

FEA-Unicamp

Profa. Dra Juliana Alves Macedo

Membro da Comissão

Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição

FEA-Unicamp

Profa. Dra. Adriana Pavesi Arisseto Bragotto

Membro da Comissão

Programa de Pós-graduação em Ciência de Alimentos

FEA-Unicamp

Documento assinado eletronicamente por Jorge Herman Behrens, Professor Doutor II, em 30/04/2024, às 16:17 horas, conforme Art. 10 § 2º da MP 2.200/2001 e Art. 1º da Resolução GR 54/2017.

Documento assinado eletronicamente por Adriana Pavesi Ariseto Bragotto, Professor Associado I, em 30/04/2024, às 17:34 horas, conforme Art. 10 § 2º da MP 2.200/2001 e Art. 1º da Resolução GR 54/2017.

Documento assinado eletronicamente por Juliana Alves Macedo, Professor Associado I, em 30/04/2024, às 16:28 horas, conforme Art. 10 § 2º da MP 2.200/2001 e Art. 1º da Resolução GR 54/2017.



**A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
sigad.unicamp.br/verifica, informando o código verificador:
32FF9EA4 9FC1417D 89CAAF25 25BDDF31**

