

**Nome do Projeto de Cooperação Internacional**

Novas fontes alimentícias de nutrientes e compostos bioativos: prospecção, processamento, qualidade e saúde

Alimentos e Nutrição (5,FEA), Clínica Médica(5, FCM)

**Início do Projeto**

01/08/2018

**Término do Projeto**

31/07/2022

**Descrição do Projeto**

Esta proposta se embasa em Segurança Alimentar, ou seja, o acesso regular e permanente da população aos alimentos em quantidade e qualidade (p.e. nutricional, livre de contaminantes e sensorialmente bem aceito). Assim, tem-se como objetivo principal estudar novas fontes alimentícias como plantas alimentícias não convencionais, subprodutos da agroindústria de alimentos, insetos comestíveis, frutas nativas brasileiras. A interdisciplinaridade caracteriza a proposta do PPGAN, pois seu corpo docente atua em diferentes áreas de pesquisa em alimentos. Desta forma, a proposta tem diferentes abordagens: • Estudos analíticos por cromatografia, espectrometria de massas, ressonância magnética, etc., para determinar nutrientes e compostos bioativos em alimentos. Conhecer a composição desses alimentos é imprescindível para o desenvolvimento de novos ingredientes e produtos, ampliando as possibilidades de aplicação tecnológica; • Técnicas de biotransformação e encapsulação serão aplicadas no desenvolvimento de ingredientes visando o prolongamento da vida útil de alimentos e maximização da disponibilidade de nutrientes e compostos bioativos, implicando em melhoria da qualidade e agregação de valor. Isto possibilitará entender as alterações do alimento durante o processamento e armazenamento do alimento; • Em se tratando de efeitos benéficos à saúde, avaliar a bioacessibilidade e a biodisponibilidade de tais nutrientes e/ou compostos bioativos é essencial para desenvolver alimentos para diferentes necessidades, condição de saúde ou patologias, buscando a prevenção de doenças crônicas degenerativas. Assim, serão realizados ensaios in vitro, in vivo e pré-clínicos que fornecerão respostas para a melhor compreensão de como estes compostos atuam modulando a expressão gênica e/ou proteica de marcadores importantes das vias metabólicas (epigenética), para a manutenção da saúde e qualidade de vida das pessoas; • Além da qualidade nutricional, segurança e sensorialidade, é necessário entender os hábitos e escolhas alimentares do consumidor a partir da investigação sobre representações sociais, efeito da informação na decisão de compra (p.e., rotulagem dos alimentos, percepção de valor, intenção de compra) e tabus alimentares (p.e., plantas e animais não consumidos como alimentos em uma cultura e neofobia). A voz do consumidor é fundamental, pois, entender seu comportamento, preferências e restrições gerará informação de valor para campanhas educacionais sobre alimentos e nutrição.

**Bolsas vinculadas ao Projeto de Cooperação**

<b>Ano</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Quantidade</b>
2018	Doutorado Sanduíche (6 meses)	0
2019	Doutorado Sanduíche (6 meses)	2
2020	Professor Visitante no Brasil (15 dias)	0
2020	Doutorado Sanduíche (6 meses)	2
2021	Doutorado Sanduíche (6 meses)	2
2022	Doutorado Sanduíche (6 meses)	2
2022	Professor Visitante no Brasil (15 dias)	0