

# SBCTA: A PEDRA FUNDAMENTAL DA CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS NO BRASIL

**A evolução no setor alimentício é marcante e a tendência é sempre no sentido de se preservar as propriedades naturais dos alimentos, no investimento da identificação de novos ingredientes funcionais, no uso de produtos minimamente processados, no uso de tecnologias, além da promoção de tecnologias limpas.**



Fundada em 1967, a Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA) conjuga divulgação científica, prestação de serviços e ações de interesse de toda a sociedade brasileira, transformando-se, ao longo dos anos, em uma sociedade científica respeitada no Brasil e no exterior. Para falar sobre a atuação da SBCTA e sobre o atual cenário tecnológico do setor de alimentos, a revista Food Ingredients Brasil entrevistou com exclusividade a presidente da SBCTA, Jane G. Menegaldo.

**Revista Food Ingredients Brasil**  
*Qual a história da SBCTA e quais as propostas de sua fundação?*

**Jane G. Menegaldo** - A SBCTA foi fundada em 1967 pelo engenheiro agrônomo André Tosello, um homem de visão e iniciativa que foi também o fundador da FEA/UNICAMP e

do ITAL. Estava dessa forma lançada na cidade de Campinas, SP, a pedra fundamental da ciência e tecnologia de alimentos no Brasil.

A idéia de se fundar a SBCTA foi lançada em um congresso mundial na cidade de Varsóvia, Polônia, em 1966, seguindo as tendências científicas internacionais da época, com o propósito de aglomerar professores, pesquisadores, estudantes, empresários e representantes de órgãos governamentais. O objetivo era ter uma massa crítica de formadores de opinião, a fim de se traçar diretrizes para o desenvolvimento do setor, à luz do conhecimento científico existente.

A partir dessa data, muitos convênios foram estabelecidos com órgãos internacionais, como a FAO, por exemplo, visando intercâmbio e aperfeiçoamento de recursos humanos para o progresso e disseminação

de conhecimento no Brasil. Como consequência disso, muitas outras escolas de engenharia de alimentos começaram suas atividades, acompanhando o desenvolvimento do setor industrial de alimentos no Brasil.

**Revista Food Ingredients Brasil**  
*Qual a contribuição da SBCTA para o desenvolvimento do setor alimentício no Brasil?*

**Jane G. Menegaldo** - A SBCTA vem evoluindo paralelamente ao setor de alimentos, acompanhando passo a passo a formação de novos recursos humanos, novos cursos do setor, bem como etapas de implantação de novas empresas, de ações governamentais e legislativas, visando o fomento do setor e, principalmente, o desenvolvimento de produtos e de novas tecnologias em diferentes regiões do Brasil.

A SBCTA é a porta voz de seus

associados e age sempre como elemento agregador do setor; fomentando a aproximação da massa crítica aos nossos associados. Buscamos sempre o contato dos formadores de opinião para o estabelecimento de um consenso em todos os assuntos. Nesse sentido, nossos congressos tem sido, sempre, um importante ponto de convergência desses elementos, sendo historicamente o berçário de importantes e pioneiras ações visando o progresso da ciência e da tecnologia de alimentos no Brasil.

A contribuição da SBCTA está focada, principalmente, na divulgação do conhecimento técnico científico, através de sua revista Ciência e Tecnologia de Alimentos, e no estabelecimento de diretrizes e de parâmetros que venham atender demandas específicas e preencher lacunas no desenvolvimento do nosso setor.

**Revista Food Ingredients Brasil**  
*Como a Senhora avalia o cenário tecnológico do setor de alimentos atualmente?*

**Jane G. Menegaldo** - Avalio que esse cenário é bastante heterogêneo e está em constante mudança, tanto a nível nacional como a nível mundial.

A nível nacional, a força do agronegócio impulsiona as exportações de matérias-primas, enquanto a área de inovação tecnológica recebe fortes investimentos para a agregação de valor a nossos produtos, através do processamento. Nossas dimensões continentais forçam a oferta regionalizada de alimentos, tanto *in natura* quanto processados, devido aos diferentes hábitos alimentares existentes nas diversas regiões do Brasil.

Adicionalmente, a força tarefa existente a nível mundial, no sentido de se promover a produção de alimentos sem agressão ao meio ambiente, tanto na forma de matéria-prima quanto na forma processada, é um denominador comum que baliza os preços, seleciona ingredientes, processos e tipos de energia utilizadas, por seus objetivos

intrínsecos e, também, pela própria exigência do mercado.

O consumidor tende cada vez mais a comprar produtos com imagem impoluta, oferecidos em embalagens retornáveis, degradáveis ou recicláveis e com apelo saudável, aliados a preços acessíveis. Isso já promoveu mudanças importantes, por exemplo, nos cardápios de diferentes cadeias de *fast foods*, presentes em vários países, em uma desesperada busca de sobrevivência.

**“O Brasil já deixou de ser considerado apenas um país com forte potencial agroindustrial, para ser considerado um país onde a agregação de valor pela tecnologia já é bastante considerada”.**

**Revista Food Ingredients Brasil**  
*Como tem sido a evolução do setor alimentício nos últimos anos quanto ao desenvolvimento de novas técnicas e tecnologias? O que podemos esperar para o futuro?*

**Jane G. Menegaldo** - A evolução no setor alimentício é marcante e a tendência é sempre no sentido de se preservar as propriedades naturais dos alimentos, no investimento da identificação de novos ingredientes funcionais, no uso de produtos minimamente processados, no uso de tecnologias, como de alta pressão, no uso de tecnologias de membranas, que está cada vez mais avançada, além da promoção de tecnologias limpas, que não afetem o meio ambiente e o trabalhador da indústria de alimentos.

Tudo alinhado com o enfoque na qualidade de vida e submetido a um forte rastreamento dos produtos da cadeia alimentar.

Além do mais, como tendência forte, podemos apontar a preocupação com a redução de sódio nas formulações, a redução de gordura e de açúcar. O conteúdo de ácidos graxos *trans*, hoje fortemente amparado pela legislação de rotulagem nutricional, também já está totalmente sob controle, até mesmo pela própria questão de sobrevivência dos produtores de gorduras e por parte das indústrias que formulam os alimentos. Outra tendência marcante é a oferta de produtos para mercados segmentados, tais como produtos para a saúde da mulher, produtos para idosos, produtos para adolescentes, além dos produtos para portadores de necessidades especiais, tais como celíacos, diabéticos, hipertensos, etc. São tendências internacionais que se aplicam para o Brasil também.

**Revista Food Ingredients Brasil**  
*Qual o potencial de crescimento do setor alimentício no Brasil?*

**Jane G. Menegaldo** - O Brasil já deixou de ser considerado apenas um país com forte potencial agroindustrial, para ser considerado um país onde a agregação de valor pela tecnologia já é bastante considerada. Produtos brasileiros industrializados e de qualidade tem sido oferecidos no mercado interno e para exportação também, devido a vários fatores, sendo o principal deles a crescente inserção da mulher no mercado de trabalho nos últimos 10 anos.

O Brasil está cada vez mais forte na adaptação de novas formulações e tecnologias quando enfrenta dificuldades de mercado. Um exemplo disso é a restrição de abastecimento de trigo e seu conseqüente alto preço que o Brasil sofreu e os novos produtos à base de misturas que o mercado lançou.

**Revista Food Ingredients Brasil** - *Como se comporta a*

*legislação brasileira quanto ao aporte para novas pesquisas no setor alimentício?*

**Jane G. Menegaldo** - A legislação brasileira é uma das mais completas e cuidadosas do mundo e serve, principalmente, para proteger o consumidor. Em muitos aspectos, a legislação de alimentos no Brasil supera, inclusive, a de muitos países de primeiro mundo, como é o caso da legislação para rotulagem de alimentos e a legislação para manuseio e venda de produtos alimentícios em lanchonetes e por ambulantes.

Temos realizado muitos eventos sobre esse assunto pelo ITAL e também pela SBCTA, com a presença de autoridades estrangeiras que também chegaram a mesma conclusão. Além disso, tenho viajado muito para a Europa e quando comparo os procedimentos nesses países com o que se pratica no Brasil, só tenho elogios a tecer aos brasileiros.

No caso específico para novas pesquisas, o sistema está sob um rigoroso e louvável controle, pois os planos de pesquisa são cuidadosamente analisados e submetidos ao código de ética das instituições acadêmicas e de pesquisa em primeiro lugar, para depois poderem ser avaliadas e, eventualmente, aprovadas em uma esfera maior do governo federal e por órgãos financiadores de pesquisa.

**Revista Food Ingredients Brasil**  
*Em sua opinião, o que falta para a indústria alimentícia se desenvolver ainda mais?*

**Jane G. Menegaldo** - Em minha opinião, vários fatores poderiam ser apontados para isso, mas posso considerar que, apesar dos esforços e da contribuição mandatória da legislação vigente, falta ainda um pouco mais de transparência sobre os produtos ao consumidor, para que a indústria ganhe ainda mais credibilidade perante os mesmos.

Uma tendência que já se concretizou como lei nos Estados

Unidos, desde março de 2009, por exemplo, é a indicação da procedência do alimento em relação ao país de origem do mesmo e, em muitos casos, da região de origem dos mesmos. Isso se chama *country of origin labeling*. O consumidor quer saber onde o alimento foi produzido. No mercado de produtos frescos da União Européia, já se pode ver o anúncio *Washington apples* ou *Alaskan salmon*. Agora que a procedência de alimentos é um requisito mandatório para muitas *commodities*, espera-se que os ingredientes de alimentos formulados sejam o próximo. Desde que se descobriu o episódio da

**“A legislação brasileira é uma das mais completas e cuidadosas do mundo e serve, principalmente, para proteger o consumidor”.**

melamina que contaminou o leite em pó na China, o consumidor acordou para o fato de que diferentes países possuem diferentes rigidez de padrões de segurança alimentar para seus produtos.

Um grande segmento que ainda falta ser mais explorado é o de grãos. O Brasil é tradicionalmente um produtor de grãos. No Brasil, o consumo doméstico de feijão decresceu bastante, em minha opinião, devido a dois fatores: o ingresso da mulher no mercado de trabalho e a grande oferta de carne de frango. Uma oferta de feijões mais facilitada para consumo doméstico, na forma de produto já preparado, a meu ver impulsionaria mais esse segmento.

**Revista Food Ingredients Brasil** - *Como a área de pesquisa e desenvolvimento se posiciona no*

*mercado internacional? Existe algum intercâmbio para pesquisas?*

**Jane G. Menegaldo** - Existem atualmente muitas possibilidades de intercâmbios para a pesquisa e para atividades acadêmicas. Pode-se dizer que o Brasil celebra um momento muito feliz em termos de investimentos do setor governamental e do setor privado para essa finalidade. O PAC, do Governo Federal, deu um grande impulso nesse setor. Existem inúmeros editais por parte de agências de fomento, como CNPq, FAPESP etc., ofertando estágios, bolsas de pesquisa, bolsas para treinamento formal, como Mestrado e Doutorado, bem como Pós-Doutorado, e o número de países conveniados ao Brasil nesse sentido está aumentando muito, com destaque para grandes ofertas de intercâmbio com França e Canadá. Além disso, existe a oferta para trazer professores e pesquisadores estrangeiros para nossas instituições.

**Revista Food Ingredients Brasil**  
*Qual a posição da SBCTA com relação ao mercado de alimentos funcionais? Em sua opinião, qual o potencial de crescimento desse setor?*

**Jane G. Menegaldo** - A SBCTA sempre olhou com muita atenção para o assunto alimentos funcionais. Em todos os eventos que a entidade promove esse assunto é pauta para mesas redondas e palestras, pois o mercado de alimentos funcionais cresce em média de 3 a 4 vezes mais do que o mercado de alimentos em geral. Existem muitos lançamentos de produtos com apelo funcional por parte das empresas brasileiras e por parte das multinacionais sediadas no Brasil.

Além disso, a pesquisa sobre a biodiversidade brasileira cresce continuamente, em virtude de termos um potencial para novos ingredientes naturais muito grande, e a SBCTA sabe que o consumidor está sempre atento aos lançamentos e aos efeitos benéficos desses novos produtos.

**Revista Food Ingredients Brasil**



*A Senhora assumiu recentemente a presidência da SBCTA. Quais os seus projetos a frente da entidade?*

**Jane G. Menegaldo** - Embora eu tenha assumido a presidência da SBCTA para o termo 2009/2010, trago comigo uma grande experiência de atuação nessa entidade, visto ter ocupado o cargo de vice-presidente na gestão passada, de diretora de relações industriais na anterior, de diretora secretária e de conselheira em outras gestões mais antigas. Portanto, meus planos são de continuidade dos projetos anteriores, visando principalmente uma forte internacionalização da entidade, com participação e reconhecimento internacional cada vez mais marcante.

Uma das importantes ferramentas que temos para isso é a penetração de nossa revista científica, a “Ciência e Tecnologia de Alimentos” nos mais importantes indexadores mundiais, graças ao incansável trabalho de nossa diretora de publicações, a professora Suzana Lannes. Como resultado disso e graças também a participação da SBCTA nos comitês internacionais, ganhamos o direito e a autorização por parte do IUFOST de realizar no Brasil, pela primeira vez, um congresso mundial de ciência e tecnologia de alimentos, que terá lugar em Salvador, no ano de 2012. Isso trará mais visibilidade ao nosso setor e mais credibilidade ao Brasil de forma geral.

Além disso, a SBCTA conta com um seleto quadro de 17 diretores em sua composição, cujos nomes são sempre lembrados para comitês, tanto na esfera acadêmica quanto na industrial, fortalecendo dessa forma a entidade.

**Revista Food Ingredients Brasil**  
*Quais os projetos da SBCTA para o ano de 2009?*

**Jane G. Menegaldo** - O ano de 2009 já está todo planejado em termos de atividades da SBCTA. De 28 a 30 de maio, realizaremos em Salvador, no Hotel Porto Bello, o I Simpósio

em Ciência e Tecnologia de Alimentos, com palestras e apresentação de posters de trabalhos científicos. Esse evento teve sua capacidade de inscritos lotada cerca de dois meses antes de sua realização, o que nos fornece um importante indicador sobre a demanda de eventos no Nordeste do Brasil.

Depois faremos o II Encontro dos

**“A SBCTA sempre olhou com muita atenção para o assunto alimentos funcionais. Em todos os eventos que a entidade promove esse assunto é pauta para mesas redondas e palestras, pois o mercado de alimentos funcionais cresce em média de 3 a 4 vezes mais do que o mercado de alimentos em geral”.**

Profissionais da Garantia da Qualidade, de 14 a 16 de outubro de 2009, em Campinas, SP, que será um evento de forte interação entre a empresa privada e órgãos de legislação, além de atualização de conhecimentos.

Em novembro faremos o SLACA, já em sua oitava edição, reunindo em Campinas, na UNICAMP, mais de 2.000 participantes. Além disso, teremos reuniões regionais menores, sendo uma em Brasília, DF, em 12 de maio, para ajustar as atividades da nossa Sociedade naquela região do Brasil, que está com uma nova secretária, a Dra. Tânia D’Agostini, do CENARGEN, realizando um excelente

trabalho. Destaque também merece ser dado às atividades da SBCTA regional Paraná, Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul, cujos crescimentos de sócios e de atividades regionais tem sido muito importantes para nosso setor de atividades.

**Revista Food Ingredients Brasil**  
*O que podemos esperar para o futuro em termos de novidades na área de pesquisa?*

**Jane G. Menegaldo** - Como já disse anteriormente, o desenvolvimento de alimentos para o mercado segmentado é uma tendência muito forte. Partindo-se de alimentos destinados a bebês, cada vez com mais apelo natural e com forte participação do segmento de alimentos orgânicos, passando por alimentos para crianças na faixa de 4 a 6 anos, até a outra ponta da escala, com a produção de alimentos destinados a pessoas com mais de 60 anos, novas pesquisas já tem resultado no lançamento de produtos cada vez mais especializados.

Para o público com mais de 70 anos, existe uma tendência adicional do uso de suplementos alimentares, como pílulas, adicionalmente as refeições básicas, no sentido de darem mais importância a medicina preventiva.

Há também o crescente mercado de alimentos para aquelas famílias com duplo provisionamento, que consideram o tempo mais importante do que o dinheiro.

Pesquisas no desenvolvimento de alimentos nutritivos para o público jovem, para serem preparados por adolescentes em casa, ou por pais solteiros tem tido grande importância também.

Além disso, com o incentivo de práticas esportivas moderadas, existe a pesquisa científica direcionando alimentos para o público que vigia o tamanho da cintura (os chamados *waist watchers*), visto que a gordura acumulada nessa parte do corpo é a mais danosa que existe. ■