



Ano 12 Nº 1

ILSI Brasil

Notícias

Eventos discutem temas da alimentação

O ILSI Brasil promove três importantes eventos, em agosto, na cidade de São Paulo: no dia 11, acontece o I Fórum de Discussões sobre Fortificação de Alimentos e Suplementação, com foco nas necessidades nutricionais de crianças e adolescentes; dia 30, tem o Seminário Atualidades sobre Edulcorantes e, no dia 31, a Conferência Fome Oculta: a responsabilidade social da Indústria de Alimentos, durante a Food Ingredients South America (Fi 2004). Veja nos quadros detalhes da programação. Mais informações: ILSI Brasil - Rua Hungria, 664, conjunto 113, São Paulo, fone (11) 3812-9296. E-mail: ilsibr@ilsil.org.br.

Para setembro, o ILSI programou uma mesa-redonda sobre alimentos funcionais. O debate será realizado no dia 9, durante o XIX Congresso da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimento, que acontece de 7 a 10, no Recife. Informações sobre o congresso no site: www.xixcbeta2004.com.br.

I Fórum de Discussões ILSI Brasil sobre Fortificação de Alimentos e Suplementação – Foco nas necessidades nutricionais de crianças e adolescentes

Data: 11 de agosto
Local: Hotel Crowne Plaza - SP
Horário: Das 9h às 17h
Inscrições: ILSI Brasil

Evento que o ILSI Brasil promove com apoio da Sociedade Brasileira de Pediatria com o objetivo de ampliar o entendimento de conceitos e propiciar a troca e atualização de informações científicas a respeito da fortificação de alimentos e suplementos na nutrição de crianças e adolescentes. A programação inclui debates sobre fome, desnutrição, fome oculta, estratégias de intervenção, dados sobre o estado nutricional no Brasil e debates sobre as necessidades nutricionais nessas faixas etárias. A coordenação científica está a cargo da doutora Andréa Ramalho, da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

Seminário Atualidades sobre Edulcorantes - Aspectos de uso, segurança e legislação

Data: 30 de agosto
Local: Mercure Grand Hotel São Paulo - Ibirapuera
Horário: Das 9h às 17h30
Inscrições: ILSI Brasil

A Força Tarefa de Aditivos do ILSI promove este seminário no momento em que o assunto está em destaque, em função da chegada de novos produtos no mercado e dos debates em organismos internacionais. O objetivo é discutir aspectos de uso, segurança e legislação sobre os edulcorantes. A pauta do encontro inclui, por exemplo, debates sobre a aplicação dos edulcorantes na indústria de alimentos, avaliação toxicológica e detalhes sobre novos produtos. O evento contará com representantes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e de empresas do Brasil e de outros países da América do Sul. Coordenação científica: professora Maria Cecília F. Toledo, UNICAMP.

Fome Oculta: A responsabilidade social da Indústria de Alimentos

Data: 31 de agosto
Local: Transamérica Expo Center - São Paulo
Horário: Das 9h às 13h
Inscrições e Informações: (11) 3873-0081 / www.fisa.com.br

Dia 31, durante a Fi 2004, o ILSI promove mais uma série de debates sobre nutrição (fortificação, suplementação e educação alimentar), sob coordenação da doutora Andréa Ramalho (UFRJ). O objetivo é debater a responsabilidade social da indústria de alimentos, no que se refere à fome oculta.

Fique atento: em outubro tem o 2º Seminário Internacional de Alimentos Funcionais

Diretoria/Conselho

Presidente

Dr. Aldo Baccarin

Diretoria

Eng. Antonio M. Mantoan

Prof. Dr. Cesar Koppe Grisólia

Prof. Dr. Felix G. Reyes

Prof. Dr. Flávio A.D. Zambrone

Prof^a. Dra. Ione P. Lemônica

Dr. José Mauro de Moraes

Eng^a. Silvia Mine Yokoyama

Diretoria Executiva

Dra. Mariela Weingarten Berezovsky

Conselho Científico e de Administração

Dr. Aldo Baccarin – Kraft Foods Brasil S/A

Dra. Ana Luísa Aguiar – DSM Brasil Produtos Nutricionais

Dra. Andréa Nhoato – Milênia Agro Ciências S/A

Eng^o. Antonio M. Mantoan – Unilever Bestfoods Brasil Ltda.

Dra. Arlinda Evaristo – Syngenta Proteção de Cultivos Ltda.

Prof. Dr. César Koppe Grisólia – Inst. Ciências Biol./UnB

Dra. Dilma Scala Gelli – Inst. Adolfo Lutz – IAL/SP

Prof. Dr. Félix G. Reyes – Fac. Eng. Alimentos/UNICAMP

Prof. Dr. Flávio Zambrone - Fac. Ciências Med./UNICAMP

Prof. Dr. Franco Lajolo – Fac. Ciências Farmacêuticas/USP

Dr. Gottfried Stützer Jr. – Bayer S/A

Dra. Ione P. LEMONICA – Unesp/Campus Botucatu

Dr. João Alberto Bordignon – Nutrimental S/A Ind. e Com. de Alimentos

Prof. Dr. José Eduardo Dutra de Oliveira – Fac. Medicina de Ribeirão Preto/USP

Dr. José Mauro de Moraes – Recofarma Ind. Amazonas Ltda. (Coca-Cola)

Dra. Silvia Berlanga de Moraes Barros - USP

Eng^a. Silvia Mine Yokoyama – Monsanto do Brasil Ltda

Prof. Dr. Valdemiro Sgarbieri – Fac. Eng. Alimentos/ UNICAMP

Expediente

Publicação do International Life Sciences Institute - ILSI Brasil / e-mail: ilsibr@ilsilife.org.br

Rua Hungria, 664, cj. 113

CEP 01455-904, tel. (11) 3812-9296 - São Paulo - SP

Conselho Editorial - Clarice Tonato,

Felix G. Reyes e Mariela Weingarten Berezovsky

Coordenação Editorial / Gráfica - X-Press

Assessoria em Comunicação. Tel. (11) 3044-4966

Editor Executivo - Sergio Ignacio

Editores - Edna Vairoletti (Mtb 13.067) e

Marcos Augusto Ferreira (Mtb 19.948)

Designer Gráfico - Gilberto T. Gouveia Filho

Circulação Externa - Tiragem: 5 mil exemplares

Direitos reservados ao ILSI Brasil



Começamos o segundo semestre com muitas novidades, esperando repetir o sucesso dos trabalhos realizados neste ano. Para agosto, o ILSI Brasil tem programados três importantes eventos: 'Atualidades sobre Edulcorantes', o 'I Fórum de Discussões ILSI Brasil sobre Fortificação e Suplementação - Foco nas necessidades nutricionais de crianças e adolescentes' e a conferência 'Fome Oculta: a responsabilidade social da Indústria de Alimentos'. Além disso, para outubro, estamos preparando um seminário internacional sobre alimentos funcionais.

Outra boa nova é que somos regidos, agora, por um Estatuto atualizado, totalmente adaptado ao novo Código Civil. Em função das alterações, o que antes era Conselho Curador passa a ser denominado Conselho Científico e de Administração e já tem definido seus nomes, de acordo com a eleição realizada em abril, durante a Assembléia Geral (*confira no quadro ao lado*). Com relação aos conselheiros, a doutora Silvia Berlanga de Moraes Barros (USP) é a substituta da doutora Nilda A. A. G. de Fernícola (CETESB), que retornou ao seu país, Argentina. Por falar em novos nomes, é sempre bom ressaltar (e comemorar) a chegada de um sócio: a indústria química Akzo Nobel Ltda. passa a fazer parte do ILSI, dando-nos mais força para realizarmos, com sucesso, nossas tarefas.

Mariela Weingarten Berezovsky

Diretora Executiva

“O site do ILSI Brasil está em processo de reestruturação. Acompanhe as novidades: www.ilsilife.org”

ILSI no Mundo e no Brasil



www.ilsilife.org

A manutenção de um fórum permanente de atualização de conhecimentos técnico-científicos que contribuem para a saúde da população e são de interesse comum às empresas, governos, universidades e institutos de pesquisa. Este é o principal objetivo do International Life Sciences Institute (ILSI), fundação sem fins lucrativos, com sede em Washington, D.C., nos Estados Unidos, e seções regionais na América do Norte, Argentina, Austrália, Brasil, Europa, Japão, México e Sudeste Asiático. É afiliado à Organização Mundial de Saúde (OMS), como entidade não-governamental, e órgão consultivo da ONU para Alimentação e Agricultura (FAO). No Brasil, o ILSI colabora com o melhor entendimento de assuntos ligados à nutrição, segurança alimentar, toxicologia e meio ambiente, reunindo cientistas do meio acadêmico, governo e indústria.

Curso de Análise de Riscos terá novas turmas

Foi um sucesso a série de cursos e seminários sobre Análise de Riscos na Gestão da Segurança de Alimentos promovida pelo Programa Nacional Alimentos Seguros (PAS – Convênio CNI/SENAI/SEBRAE/SENAC), em parceria com o ILSI Brasil. Os eventos, realizados em abril, maio e junho, em Porto Alegre e São Paulo, atraíram bom público, tanto que novas turmas estão programadas para outubro de 2004. Fique atento.

As palestras e exercícios práticos foram coordenados pela doutora Dilma



S. Gelli (à esq.) coordenou os eventos, que registraram ótima participação e motivaram a formação de novas turmas

ma S. Gelli, com colaboração de Judith R. Hajdenwurcel (Coca-Cola Indústrias) e Antônio Tavares da Silva (PAS). O objetivo do programa é sensibilizar profissionais, divulgar, capacitar e colaborar com o governo brasileiro na implementação do processo de Análise de Risco para cumprir com os acordos internacionais firmados junto à OMC/ONU (acordo sanitário e fitossanitário), mostrando a importância da Análise de Riscos para a obtenção da Segurança Alimentar e os processos envolvidos nessa gestão.



Lei sobre glúten é tema de encontro



A lei Nº 10.674, de 16 de maio de 2003, que trata da obrigatoriedade de informação sobre a presença ou não de glúten em produtos alimentícios, vem sendo alvo de questionamentos por parte da indústria alimentícia e comunidade científica. A dúvida principal refere-se ao real benefício que tal procedimento pode trazer para os portadores da doença celíaca. Para auxiliar na compreensão da situação e buscar caminhos equilibrados para tratar do assunto, o ILSI Brasil promoveu, em 15 de junho, uma discussão técnico-científica sobre o tema.



As doutoras Vera Sdepanian (à esq.), da Unifesp, e Antônia Maria Aquino (à dir.), da Anvisa, foram alguns dos destaques da reunião que tratou da lei sobre glúten.

Foram debatidas questões como contaminação não voluntária de farinhas e grãos, necessidade de regulamentação da lei por órgãos competentes, estabelecimento de limites de tolerância compatíveis com a precisão da metodologia e com os limites definidos pelo Codex Alimentarius e dificuldades de fiscalização/capacidade laboratorial no Brasil. Do encontro, realizado na sede do Instituto, participaram representantes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Agricultura, da Universidade Federal Paulista (UNIFESP), do Instituto Adolfo Lutz, da indústria alimentícia e outras instituições.

Codex discute aditivos e contaminantes

Com apoio da Força Tarefa de Aditivos do ILSI Brasil, a professora Maria Cecília de F. Toledo, da Unicamp, fez parte da Delegação Brasileira, como expert científico, na 36ª Reunião do Comitê do Codex Alimentarius sobre Aditivos Alimentares e Contaminantes, realizada entre 16 e 27 de março, em Roterdã (Holanda). As mudanças da IDA de alguns aditivos, o estabelecimento de IDA para neotame (solicitação de propostas de usos) e esclarecimentos sobre os contaminantes cádmio e metilmercúrio foram alguns dos assuntos abordados na pauta de discussões. Em 29 de abril, a professora Maria Cecília apresentou os principais pontos abordados na reunião do Codex, em encontro realizado na sede do ILSI Brasil. A próxima reunião do Codex sobre aditivos alimentares e contaminantes está agendada para março (de 21 a 25) de 2005, também em Roterdã. Mais informações sobre o Codex podem ser obtidas no site www.codexalimentarius.net

Funcionais: inovação na indústria de alimentos

O conceito de alimento funcional é freqüentemente citado como uma nova área na Ciência de Alimentos e Nutrição estabelecendo uma forte interação entre alimentos, nutrição e saúde. Durante a primeira metade do século XX, o foco foi a subnutrição e estratégias para modificar alimentos, visando corrigir deficiências nutricionais. Na segunda metade, o foco foi direcionado para obesidade e interesse em modificar alimentos para corrigir problemas de saúde pública. Na atualidade, cientistas de alimentos têm procurado descobrir como modificar ou formular alimentos para que tenham efeito fisiológico específico e conseqüentemente possam implementar o “status” de saúde. Um alimento funcional é definido como: “Um alimento natural ou formulado, o qual aumenta a performance fisiológica ou previne ou diminui riscos de doenças”.

As indústrias de alimentos podem ter um relevante papel no crescimento do interesse do consumidor pela saúde. As empresas nacionais e internacionais têm reconhecido um rápido desenvolvimento de novos mercados com potencial e têm dedicado centenas de milhões de dólares à pesquisa de compostos bioativos, desenvolvimento de novos produtos e “marketing” destes através da alegação de propriedades que melhoram a saúde.

O mercado para alimentos funcionais, para termos uma idéia do seu crescimento, aumentou de 5,4 bilhões em 1992 para 8,9 bilhões em 1996 (Wildman, 2001). É esperado que este mercado continue a crescer nos anos subseqüentes, de forma mais intensa. Neste momento há várias pesquisas acontecendo no mundo, descrevendo as propriedades funcionais de compostos bioativos. Vários deles já utilizados pela Indústria de Alimentos nos mais diversos produtos:

1 - Carotenóides - São uma categoria de moléculas vegetais que incluem os carotenos, as xantofilas e pertencem a uma ampla classe de compostos chamada terpenóides isoprenóides. Os carotenóides como pigmentos possuem a habilidade de absorver luz visível e ser coloridos. Enquanto seu papel nutracêutico para os seres humanos está relacionado à proteção molecular contra ataque de radicais livres, carotenóides são produzidos pelas plantas como pigmentos fotossintetizadores e entidades foto

protetoras. Portanto, carotenóides junto com clorofilas e ficobilinas estão envolvidos na conversão de energia solar em estruturas de carboidratos. A presença de diversos tipos de pigmentos permite uma maior variação do comprimento de onda de absorção da luz pela planta. O grande papel funcional dos carotenóides pode ser de proteção ao ataque do oxigênio em suas várias espécies (radicais livres) que poderia ser danoso às membranas biológicas e outras estruturas celulares.

2. Ácido linoleico conjugado, (CLA) - foi verificado primeiramente em carne bovina e leite. CLA é principalmente 18:2 m-9 (cis), 11(Trans) e 18:2 m-10 (Trans) e 12 (cis). Evidências experimentais sugerem que CLA tem propriedades anticarcinogênicas, assim como pode desacelerar o progresso da arteriosclerose e estimular eventos chave no sistema imune. Outras evidências sugerem que CLA pode inibir a lipogênese. A presença deste ácido na carne bovina se explica pela sua produção por uma bactéria específica do rumem, via a modificação do ácido linoleico da dieta do animal. Ele é então absorvido pelo ruminante e passa a integrar tecidos, incluindo glândula mamária e músculo esquelético.

3. Flavanóides - São uma categoria de compostos produzidos por plantas com alto potencial de bioatividade, visto que apresentam capacidade de abaixar os níveis de colesterol plasmático, diminuir a osteoporose e inibir a carcinogênese. Flavanóides são produzidos e usados por plantas numa diversa variedade de modos:

Antocianinas - São os pigmentos flavanóides responsáveis pelas cores vermelho, rosa, púrpura e azul. Para os seres humanos estas substâncias tem potencial como substâncias bioativas, sendo que na natureza seu papel é atrair insetos para dispersão de sementes e pólen. Outros flavanóides podem absorver luz em comprimento de onda menores do que os das antocianinas e, assim, não podem ser vistos pelo olho humano. No entanto, abelhas e outros insetos podem ver no ultravioleta e serem atraídos.

Terpenóides - Muitos dos monoterpenos e seus derivados são agentes tóxicos para os insetos. De fato, alguns destes monoterpenos tais como ésteres monoterpenicos podem até ser usados como inseticidas. Muitas plantas contêm os chamados óleos essenciais que são uma mistura de monoterpenos voláteis e sesquiterpenos. Esses óleos têm propriedades inseto-repelente e são encontrados na epiderme ou na pele de frutas. Um componente desta categoria com excelentes propriedades funcionais é o limoneno, encontrado no óleo essencial de Citrus.

Limoneno - O mecanismo pelo qual flavanóides exercem seu papel antioxidante refere-se diretamente as reações com radicais livres.

Entretanto, a ação antioxidante dos flavanóides deve ser considerada de acordo com várias possibilidades, daí seu potencial funcional.

- 1) Retirada de radicais livres;
- 2) Produção diminuída de radical;
- 3) Eliminação de precursores de radicais;
- 4) Quelação de metal;
- 5) Inibição de xantina oxidase;
- 6) Elevação dos teores de antioxidantes endógenos. Muitos estudos tem fornecido evidências de que a ação antioxidante dos flavanóides pode ter um grande impacto na saúde humana.

4. Probióticos - Alimentos funcionais contendo probióticos podem ser definidos como alimentos que contenham microrganismos vivos e que possam melhorar a saúde dos consumidores através da colonização do trato gastrointestinal. Estes microrganismos são os lactobacilos e bifidobactérias que colonizando o trato gastrointestinal, podem fermentar vários substratos, produzindo compostos com efeitos benéficos na fisiologia do consumidor. Para que uma cultura bacteriana seja considerada probiótica existem várias características que devem ser atendidas e testadas. Entre elas, a capacidade em sobreviver no trato gastrointestinal, tolerância aos sais biliares e ao ácido estomacal e chegar ao intes-

Mercado de funcionais é crescente e as indústrias investem em pesquisas

no grosso viável para colonização; ter capacidade de aderir à mucosa intestinal e resistir aos ataques de outras bactérias presentes no organismo.

Algumas características das bactérias probióticas são muito importantes e devem ser observadas, pois trazem real benefício à saúde: as atividades enzimáticas tais como proteolítica e de beta galactosidase, por exemplo. O leite é um alimento rico em proteínas e lactose e as bactérias que são empregadas na fermentação do leite para produção de iogurte possuem alta atividade proteolítica e de beta galactosidase, o que lhes permite crescimento muito rápido. As bactérias probióticas possuem baixa atividade proteolítica e de beta galactosidase, por isso crescem mais lentamente. Assim, é possível, por exemplo, adicionar os dois gêneros de bactérias em conjunto sem que haja prejuízo do crescimento de alguma delas.

Os efeitos benéficos à saúde atribuídos ao consumo de probióticos são: atividade antimicrobiana, antimutagênica, anticarcinogênica, metabolismo de lactose, redução do colesterol sérico, estimulação do sistema imune, entre outros. A colonização do trato gastrointestinal por bactéria probiótica pode proteger o organismo de infecções microbianas através da produção de bacteriocinas específicas, ácidos orgânicos e redução do pH local. É reconhecidamente comprovada a ação destes agentes oriundos do metabolismo de probióticos contra bactérias putrefativas e patogênicas, incluindo as gram negativas *Salmonella* e *E. coli* e gram positivas *Staphylococcus* e *Clostridium*. Estudos têm demonstrado a correlação negativa entre a incidência de alguns tipos de câncer e consumo de leites fermentados. A atividade antimutagênica de leite fermentado foi demonstrada in vitro em estudos com agentes mutagênicos e células microbianas e de mamíferos. O mecanismo ainda não está totalmente elucidado. A remoção di-

reta de procarcinógenos do organismo pelas bactérias probióticas ou de enzimas que estejam envolvidas na formação de compostos carcinogênicos pode ser um dos mecanismos dos efeitos antitumorais e antimutagênicos observados. O metabolismo de lactose pode ser realizado pelos probióticos ainda no produto antes da ingestão pelo consumidor. Este fato pode aumentar as possibilidades de ingestão de produtos derivados de leite por pessoas que não são capazes de metabolizar a lactose.

Muitos estudos clínicos vêm sendo realizados no sentido de comprovar os efeitos observados pelo consumo sistemático de alimentos com probióticos e elucidar os mecanismos associados a estes efeitos.

5. Prebióticos e simbióticos - Os efeitos benéficos da presença das bifidobactérias no trato gastrointestinal são dependentes da viabilidade e atividade metabólica destes microrganismos, que por sua vez dependem da presença de carboidratos complexos conhecidos como oligossacarídeos. Os oligossacarídeos

são encontrados como componentes naturais de vários alimentos como frutas, vegetais e mel sendo que, durante a última década, a popularidade desses compostos tem crescido rapidamente, principalmente no Japão e Europa. O grande interesse pelos oligossacarídeos vem do fato de que estes compostos não são digeridos pelo organismo humano e, atingindo o intestino grosso na forma intacta, podem ser digeridos por bactérias nativas do trato gastrointestinal. Alguns oligossacarídeos são considerados prebióticos, pois estimulam seletivamente o crescimento e desenvolvimento das bifidobactérias no trato gastrointestinal. Estes compostos são também denominados como fatores bifidogênicos. Os fatores bifidogênicos de importância são frutooligosacarídeos, lactulose, laticitol, galactooligosacarídeos, galactosacarose. Amido resistente e oligossacarí-

deos não amídicos são classificados como alimentos bacterianos, mas não pré-bióticos, pois algumas bactérias probióticas não são capazes de fermentá-los. Nos últimos anos, a maioria dos iogurtes comercializados no mercado americano, australiano e europeu contém bactérias probióticas, assim como compostos prébióticos. Esta combinação é denominada de alimento simbiótico.

Cabe destacar que existem evidências sobre os efeitos benéficos à saúde do consumo de próbióticos. Assim, atualmente, o desafio do mercado é desenvolver produtos (que não sejam somente os lácteos) que, além das bactérias, contenham os fatores bifidogênicos que auxiliem na colonização e crescimento dos probióticos no trato gastrointestinal.

Conclusões - Os consumidores estão claramente atentos ao poder dos alimentos como agentes de saúde. Assim, cerca de 87% dos consumidores concordam que se alimentar com saúde é a melhor maneira de prevenir doenças.

Tomando-se como base o que ocorre no mercado americano pode-se verificar que 44% dos consumidores esperam reduzir o risco de doenças cardíacas ou pretende manter o colesterol em nível saudável. Assim, passa a ser extremamente importante que as indústrias de alimentos possam colocar em seus produtos a alegação. Por exemplo, indústrias de refrigerantes começam a diversificar com bebidas funcionais com forte apelo à manutenção da saúde. Para as consumidoras o grande apelo são os alimentos à base de leite de soja, fortificado com Vit A, C, E e Omega 3, com 25% a mais de cálcio. A tendência mundial da Indústria de Alimentos é suprir o mercado com maior diversidade de alimentos com propriedades funcionais para, assim, atender aos diversos segmentos de consumidores (faixa etária, necessidades especiais, entre outros).

Gláucia Maria Pastore e Gabriela Alves Macedo - Departamento de Ciência de Alimentos Faculdade de Engenharia de Alimentos – UNICAMP

Referências bibliográficas

- Hertog, M.G.L., Feskens, E.F.M., Hollman, P.C.H. Dietary antioxidant flavanoids and risk of coronary heart disease: Lancet 342, 1007-1011, 1993.
- Wildman, R.E.C.; Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods, Editora CRC Series in Modern Nutrition, 2001.
- Yu, S.G.; Anderson, P.J.; Elson, C.E. Efficacy of b-Ionone in the Chemoprevention of Rat Mammary Carcinogenesis. J. Agric. Food. Chem., 43, 2144-2147, 1995.
- Mazza, G; Funtional Foods: Biochemical & Processing Aspects, Editora Technomic Publishing CO., INC.; 1998.
- Schmidl, M. K.; Labuza, T. P. Essentials of Functional Foods, Editora An Aspen Publication, 2000.
- Sloan, A. E.; The Top 10 Funtional Food Trends 2004, Food Technology, 58(4), 28-40, 2004.

Assembléia teve palestras sobre anemia e biossegurança

Especialistas participam de encontro do ILSI Brasil realizado em abril

Os professores José Eduardo Dutra de Oliveira, do Departamento de Clínica Médica da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (USP), e Cesar Koppe Grisólia, do Departamento de Genética e Morfologia do Instituto de Ciências Biológicas, da Universidade de Brasília (UnB), foram os destaques da Assembléia Geral do ILSI Brasil, realizada em abril.

Biossegurança

Biossegurança foi o tema da palestra do professor Cesar Koppe Grisólia. De acordo com ele, a percepção pública com relação à biotecnologia aplicada à medicina é diferente daquela aplicada à agricultura: na medicina, a percepção de riscos é menor e os fins justificam os meios; na agricultura, além de perceber os riscos, há a preocupação com uma possível modificação na base alimentar da população. A busca de um produto da biotecnologia genômica na farmácia não causa questionamentos, mas a busca de um alimento derivado de OGM no supermercado sim (Fonte para consulta: United Nations for Ind Development Organization, Unido).

Ele destacou que a avaliação dos riscos de OGMs deve estar baseada em métodos químicos e biológicos, na análise dos possíveis impactos sobre os alimentos (segurança alimentar) e sobre o ambiente. Ressaltou, ainda, questões éticas e a necessidade de se ampliar os métodos de informações básicas sobre os impactos ecológicos da agricultura convencional, para comparar com os impactos das correspondentes variedades geneticamente modificadas.

Anemia

Professor Dutra de Oliveira apresentou números da incidência de anemia no país e defendeu a adoção de uma campanha de prevenção. De acordo com o especialista, o Brasil é um país anêmico. Por exemplo: em Manaus, 67,6% das crianças até um ano de idade são anêmicas; em Salvador, este percentual também é alto, 62,4%. Em Santo André, Maringá, Brasília e Rio de Janeiro, os índices giram em torno de 58%. Em São Paulo e Porto Alegre, cai para 40,8 e 44,4%, respectivamente. Para o nutrólogo, os números confirmam a importância e urgência da adoção da campanha 'Brasil sem Anemia', para a qual busca parceria. O objetivo da ação é atuar em três frentes de prevenção: junto a gestante e lactante, em lactente e na criança pré-escolar. A deficiência de ferro no organismo causa fraqueza, palidez e perda de apetite, além de interferir no desenvolvimento físico



No alto, durante a Assembléia Geral do ILSI Brasil, dia 13 de abril: os doutores Deolinda Scalabrin (Mead-Johnson), José Mauro de Moraes (Coca-Cola), Suely Cabrini (Nestlé) e Antônio Mantoan (Unilever). Na foto do meio, Cesar Koppe Grisólia, que falou sobre biossegurança e a importância da avaliação de riscos em organismos geneticamente modificados. Acima, o professor Dutra de Oliveira, que durante o encontro defendeu a necessidade de adoção de uma campanha para combater a anemia no país.