



ILSI
Brasil

notícias

Ano 23 | nº 2 | abril a junho de 2015

HOMENAGENS, MÚSICA, LIVROS E FELICIDADE



1

Além de uma programação científica diversificada, os participantes do evento também puderam se confraternizar. Um dos momentos mais marcantes foi a homenagem a cinco pessoas que acompanham o trabalho do ILSI Brasil desde a fundação e que, graças à sua dedicação, persistência e confiança, contribuíram para a expansão do Instituto. Simbolizando o crescimento, mudanças, eles receberam o troféu “Evolução”, criado pela premiada artista plástica Sara Rosenberg. Depois da premiação mais emoção com a Orquestra Jovem de Campos do Jordão e um coquetel para partilhar com os amigos.



2

O segundo dia de trabalho foi encerrado com a palestra do Dr. Paulo de Tarso Lima, da Medicina Integrativa do Hospital Israelita Albert Einstein, mostrando que a ciência, fé e felicidade podem seguir juntas para se conquistar uma vida mais saudável. O essencial é que o indivíduo seja visto, entendido e respeitado em sua integralidade, mesmo diante da morte. Para fechar a noite, um *happy hour* com degustação e harmonização da cerveja local, com um cardápio ideal para cada tipo da bebida.



3

- 1) Dr. Mauro Fisberg e Georgia Fernandes, presidentes do Congresso.
- 2) Os presidentes do Congresso à esquerda e Mariela Berezovsky (Diretora Executiva) à direita com os homenageados: Dr. Aldo Baccarin, Dra. Marília Nutti, Dr. Franco Lajolo, Dr. Felix Reyes e Dr. João Alberto Bordignon.
- 3) Apresentação da Orquestra Sinfônica Jovem de Campos do Jordão.

Neste clima descontraído, fila para os autógrafos do Prof. Dr. Hélio Vannucchi, no lançamento de mais uma publicação do ILSI Brasil, **As Vitaminas e Suas Interações com o Genoma Humano**. No mesmo ambiente, outro projeto do instituto foi apresentado num formato inovador, uma obra virtual, cujo objetivo foi compilar dados da POF 2008/2009, para obter o consumo médio diário de alimento *in natura*, per capita, dos brasileiros, dentro e fora do lar. O trabalho teve a participação de Mariana Castello Novo Pais e Laura Brisighelo Valerio, sob a coordenação científica da Dra. Cristiana Leslie Correa, do IBTox.



4



5



6

- 4) Dr. Helio Vannucchi autografando o novo livro com o Dr. Aldo Baccarin e Dra. Kathia Schmitter.
- 5) Dr. Paulo de Tarso Lima mostrou que a ciência, fé e felicidade podem seguir juntas para se conquistar uma vida mais saudável.
- 6) Mariana Pais fazendo a demonstração do programa da POF para Fabiana Resende Gomes, da ANVISA.

DESTAQUES DESTA EDIÇÃO

- **Congresso:** **Ciência: Indústria, Governo e Sociedade – Oportunidades e Desafios**
- **Segundo semestre:** **Calendário de Eventos**

Presidente

Dr. Aldo Baccarin

Diretoria

Adriana Matarazzo – Danone Ltda
Ary Bucione – DuPont do Brasil
Dr. Flávio A. D. Zambrone – IBTox Instituto Brasileiro de Toxicologia
Dr. Franco Lajolo – Fac. Ciências Farmacêuticas / USP
Geórgia Fernandes – Mondelez International
Dr. Hélio Vannucchi – Fac. Medicina USP Rib. Preto
Ilton Azevedo – Recofarma In. Amazonas Ltda. (Coca-Cola)
Kathia Schmider – Nestlé Brasil Ltda.
Dra. Maria Cecília Toledo – Fac. Eng. Alimentos, UNICAMP
Dr. Mauro Fisberg – UNIFESP
Dr. Paulo Cesar Stringheta – Univ. Federal de Viçosa

Diretoria Executiva

Mariela Weingarten Berezovsky

Conselho Científico e de Administração

Dr. Aldo Baccarin – Presidente
Adriana Matarazzo – Danone Ltda.
Alexandre Novachi – Mead Johnson Nutrition
Amanda Poldi – Cargill Agrícola S.A.
Ary Bucione – DuPont do Brasil
Dra. Bernadette D. G. Franco – Fac. Ciências Farmacêuticas / USP
Dra. Elizabeth Nascimento – Fac. Ciências Farmacêuticas / USP
Elizabeth Vargas – Unilever Brasil
Dr. Félix G. Reyes – Fac. Eng. Alimentos / UNICAMP
Dr. Flávio Ailton Duque Zambrone – IBTox Instituto Brasileiro de Toxicologia
Dr. Franco Lajolo – Fac. Ciências Farmacêuticas / USP
Geórgia Fernandes – Mondelez International
Dr. Hélio Vannucchi – Fac. Medicina USP Rib. Preto
Ilton Azevedo – Recofarma Ind. Amazonas Ltda. (Coca-Cola)
Dra. Ione Lemonica – UNESP / Botucatu
Dr. João Lauro Viana de Camargo – UNESP / Botucatu
Karen Cristine Ceroni Cazarin – Basf S/A
Kathia Schmider – Nestlé Brasil Ltda.
Dra. Lígia Martini – Fac. Saúde Pública/USP
Dra. Maria Cecília Toledo – Fac. Eng. Alimentos, UNICAMP
Dr. Mauro Fisberg – UNIFESP
Dr. Paulo Cesar Stringheta – Univ. Federal de Viçosa
Steven Rumsey – Bunge Alimentos
Tatiana da Costa Raposo Pires – Herbalife

Expediente

Publicação

International Life Sciences Institute ILSI Brasil

Rua Hungria, 664 Cj. 113 – 01455-904 – São Paulo-SP
tel.: 11 3035-5585 – e-mail: ilsibr@ilsil.org.br

Conselho Editorial

Dra. Maria Cecília Toledo, Edna Vairoletti e
Mariela Weingarten Berezovsky

Editora Executiva

Mariela Weingarten Berezovsky

Redação

Edna Vairoletti

Produção gráfica

Dagui Design
tel.: 11 3826-5627
dagui@dagui.com.br

Circulação externa

Tiragem de 4.000 exemplares

Direitos reservados ao ILSI Brasil



ILSI

International Life
Sciences Institute

Brasil

Expectativas Superadas!

Sucesso de público, conteúdo científico relevante e confraternização animada. Acho que esta é a melhor forma de descrever nosso mais importante evento, comemorativo dos 25 anos do ILSI Brasil, realizado em abril, em Campos do Jordão. A Reunião e Congresso tiveram uma programação muito elogiada, interatividade nos debates e momentos especiais, com lançamentos de publicações, homenagens, descontração e boa música.

Nada melhor do que começar o ano desta forma. Mas sem as pessoas ao nosso lado nada teria acontecido desta forma tão especial. Por isso, gostaríamos de agradecer a todos os presentes que fizeram deste encontro um momento único, em particular, Morven McLean, Michael Shirreffs, Javier Castellanos e Clara Rubinstein, representantes de outros *branches* do ILSI, que vieram nos prestigiar, alinhado à atual estratégia de intensificar as parcerias dentro do próprio ILSI. Com uma agenda tão repleta de boas notícias resolvemos fazer uma edição especial do nosso Boletim, com a cobertura completa do evento. Não deixe de ler!

Confira também o calendário do segundo semestre, com temas de destaque e atuais, na página 6. Algumas inscrições já estão abertas. E para não perder o ritmo, em junho estivemos na reunião do HESI (Health and Environmental Science Institute do ILSI), quando foram discutidos assuntos de ponta na área de ciências da saúde e também o planejamento estratégico para os próximos anos.

Sabemos que este não será um ano fácil, mas não podemos desanimar. Vamos continuar trabalhando a favor da ciência e conquistando mais pessoas que têm objetivos semelhantes. Nossa mais nova parceria é a Prodiel Nutrição Clínica, que acaba de se associar. Estamos prontos para mais esta jornada de reuniões e workshops esperando os novos desafios, mas com energia renovada.

No fechamento desta edição tivemos a triste notícia do falecimento do nosso querido colega e amigo Eugênio Ulian, a quem dedicamos uma breve homenagem neste boletim.

Mariela Weingarten Berezovsky
Diretoria Executiva



ILSI no mundo e no Brasil

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), associação 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. No Brasil, o ILSI colabora para o melhor entendimento de assuntos ligados à nutrição, segurança alimentar, toxicologia e meio ambiente, reunindo cientistas do meio acadêmico, do governo e da indústria.

Ciência: Oportunidades e Desafios

O **VI Congresso Nacional e Reunião Anual do ILSI Brasil**, realizado em abril, em Campos do Jordão (SP), marcou o início das comemorações dos 25 anos do ILSI no país e abriu espaço para temas transversais à ciência e que, mesmo com perspectivas distintas, tinham pontos em comum a favor da qualidade de vida. O formato também se inovou na interatividade, com palestras mais curtas e maior tempo para os debates. “Os desafios nutricionais e regulatórios ampliam as chances de discussões que tendem para o bem-estar dos consumidores, os avanços da indústria e a necessidade permanente de uma atualização na área de pesquisas. É alinhar todos estes aspectos que nos estimula a debater a ciência em sua plenitude, com objetividade e segurança”, comentaram Dr. Mauro Fisberg e Dra. Geórgia Castro Fernandes, que dividiram a presidência do evento.

Processamento dos Alimentos

Hoje alimentação e saúde (fármacos) são indústrias convergentes, num mercado onde o consumidor deseja conhecer os processos, ingredientes, embalagens e compartilhar valores, num comportamento de compra que amplia os laços com empresas que se identificam com seu estilo de vida. “Ao mesmo tempo o acesso ao conhecimento técnico-científico, influencia muito pouco na decisão do consumidor e se reforçam as crenças alimentares, num debate não racional, mas emocional. Os formadores de opinião nas redes sociais exercem a maior influência e esta se reflete no mercado. A mídia é outra fonte de informação, com manchetes convincentes e matérias nem sempre fundamentadas. A sociedade não está escutando a voz dos pesquisadores e cientistas. Nossos discursos são apenas internos”, chama a atenção Raul Amaral, do ITAL.

Há ainda a “cruzada” no combate aos alimentos processados ou ultraprocessados versus os naturais. Mesmo sem uma associação entre processados e saudabilidade, se criam dúvidas, com a divulgação de informações confusas. O momento é crucial, portanto, para que a comunidade científica se faça ouvir, a indústria de alimentos assuma uma postura de transparência, se criem mecanismos para que a informação chegue ao consumidor de forma clara e correta, para que se adotem hábitos alimentares saudáveis. Mesmo que seja complexo traduzir pesquisas científicas e produção industrial, é essencial que a população não se sinta insegura no consumo de alimentos processados, que passam por rigorosos controles de qualidade.



Painel de debates

Alimentos com Propriedades Funcionais

Os alimentos funcionais estão inseridos na dieta do consumidor de uma forma mais ampla. Embora este mercado cresça, ainda requer uma melhor organização, que passa pelo desenvolvimento tecnológico, critérios de complementariedade de estudos, checagem de eficácia e segurança, uma orientação mais clara para as indústrias e ajustes regulatórios. Antes de 2000 todos os produtos necessitavam de registro na ANVISA. Depois de 2000, apenas 45 das 72 categorias e, em 2010, somente seis. Hoje são 18 *claims* aprovados.

Um Grupo de Trabalho foi instituído para auxiliar na elaboração de critérios para seleção dos alimentos passíveis de veicular alegações de propriedade funcional, de saúde e de função plenamente reconhecidas, sendo composto pela ANVISA, ABIA, ABIAD, ABENUTRI, ILSI, CEGAN/MS, IDEC, OPAS/MS, UnB e MDS. O objetivo é criar um sistema de classificação que facilite os órgãos regulatórios na definição das categorias que poderão veicular seus *claims*. As discussões passam pela identificação de critérios qualificadores e desqualificadores, como por exemplo: densidade energética; açúcares; gorduras saturadas e *trans* e sódio. A polêmica aumenta quando os aditivos entram na pauta, apesar da sua segurança, devido à avaliação extremamente rigorosa e o não risco do acúmulo no organismo. Os debates continuam e não são conclusivos. Há muitas dúvidas e as disparidades acontecem internamente e entre os países. Alguns pontos, porém, são comuns, como o uso só depois da comprovação da segurança.



Prof. Franco Lajolo e Marcos Pupin

Dietas e Modismos Alimentares

É difícil não associar hábitos alimentares às ondas de consumo e alimentos vilões ou estrelas, que desencadeiam modismos, influenciam milhões de pessoas e depois passam. A indústria do emagrecimento é um exemplo, com um público cativo de “perseguidores” da boa forma, que adotam dietas exageradas, inadequadas ou sem orientação, que provocam desequilíbrio na alimentação e, conseqüentemente, deficiências nutricionais. O reflexo se vê no aumento das vendas na era do “Food Free”, alimentos “sem glúten”, “sem lactose”, “sem açúcar”, associados a resultados milagrosos na perda de peso ou benefícios para saúde, nem sempre com base científica e que seriam indicadas apenas para pessoas com restrições a estes alimentos por alergias, intolerâncias ou doenças a eles associadas.

Esta conduta alimentar pode trazer riscos à saúde. São influências de diferentes canais que indicam o consumo e os padrões alimentares: aspectos fisiológicos, sensoriais, cognitivos e, comportamentos sociais, que podem ser modificados através da compreensão dos fatores que os determinam, incluindo os culturais. Além disso, sabe-se que no cérebro ocorre uma cascata de saciedade, com vários eventos antes de comer, que estimula ou retarda a próxima alimentação, e que vão além da fome.

Assim, os estudos do comportamento alimentar podem contribuir para a compreensão da nutrição e controle de peso. A nutrição não vista apenas como uma questão de teor de nutrientes de substâncias alimentares, mas uma consequência da ingestão real, que passa pelas preferências do indivíduo e pode ser mantida ou alterada. Analisar “como” ocorre a ingestão, torna-se mais fácil entender “por que” e como afeta “o que” e “quanto” se come, além das razões próprias de certos grupos de consumidores. A mudança do comportamento ainda está associada a como interagimos com a comida e a valores lúdicos. A mídia também é acusada de fomentar os novos modismos alimentares, mas se defende dizendo que há o fenômeno das redes sociais sim, das manchetes mais apelativas, mas há nutricionistas indicando as dietas “da moda”, assim como indústrias surfando nessa onda.



Mais de 120 participantes

Biotecnologia e Segurança Alimentar

Há 10 anos foi aprovada a Lei de Biossegurança que trouxe novas perspectivas para o mercado, regulamentando o plantio e a comercialização de organismos geneticamente modificados (OGM), que se refletiu numa expansão nesta área. Entre 2013/2014 registrou-se uma taxa de adoção destes cultivos no país de 91,8% em soja; 81,6% em milho e 65% em algodão e o restante em plantios convencionais. Hoje são 68 eventos liberados, além destas culturas, o feijão, o mosquito (supressão de populações de Aedes vetores de doenças), leveduras e vacinas veterinárias.

“A segurança alimentar não depende apenas da tecnologia, mas de outras situações de risco como secas, interrupções de fornecimento, crises de combustíveis, instabilidade econômica e guerras. As novas tecnologias na produção de alimentos são importantes, pois temos que procurar por melhores variedades para adaptar nossos cultivos para ambientes secos, sujeitos a aumentos inusitados de temperatura, enchentes, salinidade e ameaças de insetos”, comentou o Prof. Dr. Walter Colli, do Instituto de Química da USP.

Os alimentos orgânicos – hortaliças, legumes e frutas e entre os processados sucos, arroz, açúcar e café – têm conquistado mais a preferência do consumidor. Mas só podem ser classificados nesta categoria, desde que façam parte de um sistema fechado e equilibrado de produção. É um mercado em expansão em todo o mundo.

Em cenários tão distintos e até polêmicos, a comunicação da ciência, com diferentes atores pode funcionar como aliada para se atingir os diferentes objetivos. O que não se deve é confundir opinião com fatos, o que nos leva à desinformação. Não é fácil debater ciência com pessoas que tenham opiniões inflexíveis. Por isso, é importante priorizar as mensagens e direcioná-las para seu público. É preciso trabalhar o *background* com cientistas, educadores e profissionais de saúde. O desafio é fazer com que a mensagem chame a atenção, sem ser ofensiva a qualquer público, mesmo os de opinião contrária. Não se deve competir com sensacionalismos. A ciência precisa chegar às pessoas.



Dr. Paulo Stringheta e Dr. Walter Colli

Avaliação de Toxicidade

Nos últimos anos têm ocorrido mudanças nos estudos em vários níveis de compostos farmacêuticos e sua influência na saúde humana. Apesar do incremento das pesquisas, ainda há problemas com a relação à extrapolação *versus* saúde e quais os métodos a serem utilizados e que possam produzir os melhores resultados. Porém, as buscas na avaliação de toxicidade aguda usam as mesmas estratégias há anos e o que tem se modificado é a procura de alternativas para uma melhor tomada de decisão e o valor de incorporar diferentes ferramentas para fazer previsões, pois se lida com distintos padrões químicos. Esta versatilidade sugere interpretações e conselhos de como proceder, abrindo espaço para um alto nível de rendimento e novas pesquisas em toxicidade. Algumas comparativas, considerando os ensaios mais sensíveis, doses e exposição, diante do objetivo proposto.

Os trabalhos mais recentes consideram a variabilidade da população. Para aonde se quer olhar? Esta decisão conduz à análise do nível de exposição de grupos específicos, cujos dados poderão ser cruzados e aplicados para múltiplas populações, interferindo na opção da ferramenta, com a possibilidade, ainda, de usar os dados de químicos já avaliados pela indústria farmacêutica e a incorporação de peças de *framework* para tomada de decisão. Outra abordagem é a experimentação em animais. No Brasil a regulamentação tem vários desafios, além de propor novos métodos.

Já na avaliação toxicológica de agrotóxicos o mais comum são os protocolos convencionais. Hoje há 17 métodos alternativos que podem ser aceitos, desde que respeitadas as limitações de cada estudo e qual método ou estratégia melhor responde aos objetivos. O sistema de classificação também é crucial para checar os resultados. Embora com certas limitações, novas tecnologias podem ser úteis no futuro, como estudos *in silico*. O uso de métodos alternativos depende, portanto, do escopo, o que fazer, tipo de estudo, aplicabilidade e relação custos *versus* tempo. Por isso, nenhum método deve ser descartado, mas usado com sensatez.



Painel de debates

Dados de Consumo de Alimentos

As pesquisas em relação ao consumo de alimentos se tornam uma questão central na saúde diante de importantes mudanças no Brasil, como a urbanização, industrialização, avanços técnico-científicos e crescimento econômico. Nota-se claramente um envelhecimento da população; uma maior ocorrência de DCNTs, modificações no padrão de consumo alimentar e aumento na prevalência de excesso de peso.

A aplicação destes estudos é relevante por nortear diversos setores como vigilâncias alimentar e nutricional, epidemiológico, promoção da saúde, programas e políticas públicas, pois atualmente se têm uma melhor estimativa do consumo dentro e fora de casa. “É preciso criar mecanismos para fortalecer abordagens dos serviços públicos de saúde, normatizar programas, avaliar mensagens educacionais, minimizar problemas relativos à nutrição, programas de diversidade e suprimentos de alimentos na área agrícola. O setor privado necessita estimular o consumo saudável e a mídia contribuir para uma maior compreensão da população sobre saúde e nutrição, além do incremento nas pesquisas científicas”, destacou a Profa. Rosângela A. Pereira, do Instituto de Nutrição Josué de Castro da UFRJ. Os interesses de pesquisas se focam, ainda, nos levantamentos sobre a avaliação do risco da população exposta aos resíduos de praguicidas por meio da dieta.

Para traçar o perfil de consumo do indivíduo é preciso, portanto, considerar as múltiplas abordagens e dificuldades metodológicas, sem descartar os avanços, que passam pela estruturação e automatização da coleta de dados, utilização de modelos de porções e utensílios; combinação de métodos de avaliação da dieta; técnicas e métodos estatísticos; uso de biomarcadores e repetição da medida dietética. Outro alerta nas aplicações e limitações no uso dos dados de consumo de alimentos é que a nutrição, dentro da agenda política, não se apresenta como fim ou meio e não está inserida nas macrocausas. Porém, traz uma série de implicações econômicas, se considerarmos, por exemplo, o aumento da obesidade, cujas políticas vão repercutir só daqui a 10 ou 20 anos.



Profa. Rosângela Pereira

CALENDÁRIO DO SEGUNDO SEMESTRE

Programação com temas atuais e discussões de grande interesse científico, com presenças internacionais.

Para saber mais detalhes, entre em contato pelo site: www.ilsil.org.br ou pelo tel. 11-3035.5585

AGOSTO

- 26** – Durante a **Food ingredients South America – SP**
A Importância da Avaliação do Risco de Aditivos para Políticas Públicas
Promovido pela FT Food Safety
- 26** – Durante o **Congresso Nacional da SBAN (Soc. Brasileira de Alimentação e Nutrição) - SP**
Entrega do Prêmio SBAN/ILSI
- 26** – Durante o **Congresso Nacional da SBAN (Soc. Brasileira de Alimentação e Nutrição) - SP**
Processamento de Alimentos: impacto na qualidade nutricional
Promovido pela FT Estilos de Vida Saudáveis
- 27** – Durante o **Congresso Nacional da SBAN (Soc. Brasileira de Alimentação e Nutrição) - SP**
Alimentos funcionais e compostos bioativos
Promovido pela FT Funcionais

SETEMBRO

- 16 e 17** – **Abordagens da Avaliação da Segurança de OGM: Rodada Latino-americana - SP**
Promovido pelo Comitê de Biotecnologia
- 25** – Durante o **Congresso da ABRAN (Associação Brasileira de Nutrologia) - SP**
Fortificação de Alimentos e Suplementação - SP
Promovido pela FT Alimentos Fortificados e Suplementos

DEZEMBRO

- 1 e 2** – **Neurociência, Cérebro e Nutrição – SP**
Promovido pela FT Funcionais

A DESPEDIDA DE EUGÊNIO ULIAN



Foi num passeio de bicicleta, próximo à Limeira (SP), que Eugênio César Ulian sofreu um acidente e, após a colisão com um caminhão, não resistiu aos ferimentos, vindo a falecer em 24 de maio, aos 55 anos.

Durante sete anos ele participou ativamente do ILSI Brasil com atuação sempre marcante pela dedicação, ética e ideias inovadoras, características reconhecidas também em sua trajetória profissional. Além da presença marcante no Comitê de Biotecnologia, onde compartilhou sua *expertise* científica, assumiu diversos cargos administrativos. Em 2008 foi eleito para o Conselho Científico e de Administração; em 2010 tornou-se membro da Diretoria e, em 2013, foi nomeado Diretor Financeiro, função que ainda exercia.

Engenheiro agrônomo pela UNESP (Universidade Estadual Paulista) e Mestrado e Doutorado em Fisiologia Vegetal pela Texas A&M University, Eugênio foi um dos responsáveis pela criação da variedade H421, o primeiro eucalipto transgênico do mundo. Pesquisador atuante, era vice-presidente de Assuntos Regulatórios da FuturaGene, onde ingressou em 2011, com a incumbência de formar e liderar a área na empresa.

Fica a saudade dos familiares, amigos e colegas de trabalhos, com quem Eugênio compartilhou uma carreira de 25 anos dedicados à pesquisa com profissionalismo e comprometimento. Uma perda para a comunidade científica brasileira e internacional e para os que tiveram o privilégio do seu convívio.