

EDITORIAL

A ciência vem crescendo e a cada dia traz grandes inovações e descobertas em vários campos da natureza. Todavia, ainda existe uma infinidade de áreas científicas que precisam ser exploradas de maneira mais profunda na busca de respostas. Ao mesmo tempo, aqueles campos que já são mais conhecidos precisam ser cada vez mais estudados na busca de um melhor aperfeiçoamento.

A Engenharia de Alimentos é um campo abrangente de tecnologia de alimentos que envolve as diversas disciplinas das ciências da alimentação, agricultura, microbiologia, química e engenharia. Usando métodos de investigação cuidadosa, equipamentos de alta tecnologia e processos sofisticados, a engenharia de processo de alimentos abrange desde a aquisição de matérias-primas até o desenvolvimento de métodos de preservação de alimentos, embalagem e envio dos produtos alimentares ao mercado consumidor.

As pesquisas, nesse sentido, estão se tornando cada vez mais avançadas, especialmente pelo fato de que os alimentos produzidos em laboratório demonstram também apresentarem elevados benefícios à saúde humana, somado a diversificação de sabores e acréscimo de nutrientes, tornando-se desse modo, fontes alternativas de consumo.

Considerando o aspecto qualitativo, esse ramo da engenharia pode ser a solução em termos de fornecimento de maior valor nutricional dos alimentos ofertados à população. Tudo isso, visa conceder a humanidade melhores condições de vida, mudar padrões de comportamento e colaborar de forma mais ampla, gerando assim, crescimento e desenvolvimento social. É nossa meta buscar incansavelmente soluções para os problemas cotidianos, não medindo esforços para alcançá-los, proporcionando uma vida mais digna para a sociedade de um modo geral.

O pesquisador deve ser guiado por alguns valores que o motivam como: disciplina na labuta diária; humildade para respeitar à natureza; verdade a comprovar; resistência para não recuar nas dificuldades e a esperança do êxito para alcançar o objetivo. Todo esse conjunto de virtudes é a força que o alimenta e o condiciona para o trabalho inovador presente no campo científico.

Aproveitando essa oportunidade, queremos que você pesquisador continue colaborando com a pesquisa e com o mundo científico, como agente transformador, pois é por meio do seu pensamento, somado a sua atitude racional, que o senso comum perde força, permitindo que as teorias científicas, baseadas em investigações sistemáticas, transformem-se em conhecimentos e materializem-se em elementos tecnológicos.

Portanto, produzir alimentos por meio de todo um processo tecnológico destinados ao consumo humano é um dos principais objetivos da Engenharia de Alimentos, pois as matérias-primas são manipuladas e tratadas por equipamentos, especiais computadorizados em plantas de processamento de alimentos, garantindo segurança, qualidade e valor nutricional.

Prof. Dr. José Raniere Mazile Vidal Bezerra
Laboratório de Processos na Indústria de Alimentos
Universidade Estadual do Centro-Oeste, UNICENTRO