

RELATÓRIO TÉCNICO FINAL

(Este relatório deve obrigatoriamente acompanhar a prestação de contas)

Programa: **APOIO A ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS**

Chamada/ano: 03/07	Convênio: 262/2007	Protocolo nº: 12007
Título do Evento: IX ENCONTRO REGIONAL SUL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA	Setor/Departamento: Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos	
Coordenador: Rui Sérgio dos Santos Ferreira da Silva	E-mail: ruisergio@uel.br	
Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos	Periodicidade do Evento: Bianual	
Abrangência: <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/> Nacional <input checked="" type="checkbox"/> Regional <input type="checkbox"/> Estadual <input type="checkbox"/> Local		
Data do Evento: 16 a 19 de outubro de 2007		
Local do Evento: Centro Politécnico da Universidade Federal do Paraná	Município: Curitiba - PR	
Número de Participantes Locais: 235 participantes (PR) ; De outros municípios/estados: 238 (RS, SC, RJ, SP, MG, MS, GO, BA, CE e AM) ; De outros países: 03 (Cuba e Argentina) ; Total: 476 participantes .		
Perfil Acadêmico e/ou Profissional dos Participantes: Os participantes do IX ERSCTA foram provenientes principalmente do Paraná e da Região Sul; porém pelo evento ser um ícone Regional e do Brasil, teve a participação dos Estados do Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Goiás, Amazonas, Ceará e Bahia. Este público inclui pesquisadores, professores universitários, estudantes de graduação e pós-graduação, empresários e profissionais atuantes nos diversos setores da Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos, além da Nutrição, Medicina Veterinária, Agronomia e Zootecnia.		
Temas Relevantes abordados: O tema central do IX ERSCTA foi “Inovação, Sustentabilidade e Competitividade em Alimentos” contribuindo para o crescimento, a geração, a tecnologia, o desenvolvimento e o lançamento de muitos produtos com valor agregado. As palestras e mesas-redondas enfocaram nos temas: O Direito à Alimentação; Inovações em Alimentos Funcionais (desenvolvimento, aplicações e a importância de validação de protocolos científicos de comprovação de funcionalidade); Alimentos Orgânicos; Aditivos Antimicrobianos nas Rações Animais e suas Conseqüências na Saúde Humana; Biotecnologia no Desenvolvimento de Produtos Alimentícios (avanços, processos fermentativos, aplicações e produção de biomassa), Ciência e Tecnologia de Alimentos (ensino, pesquisa, extensão e recursos humanos); Produção de Imunorreagentes na Segurança dos Alimentos (métodos rápidos para controle de toxinas microbianas).		
Apoio da Fundação Araucária (valor do auxílio): R\$ 8.080,00 (Oito mil e oitenta reais).		

Outros Agentes Financiadores: **CAPES : R\$ 8.000,00 (apoio institucional)**
sbCTA-PR: R\$ 26.780,00 (agente promotor)
UFPR e UEL (agentes realizadores)

Conclusões e recomendações do evento: **A Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos – Regional Paraná reuniu profissionais, empresários, pesquisadores, professores e estudantes de graduação e pós-graduação envolvidos na área, totalizando 473 participantes, 04 conferências, 09 palestras, 02 palestras-técnica, 02 mesas-redondas, 05 cursos de atualização, 01 visita técnica, além de apresentação de 189 trabalhos científicos completos em oito áreas da Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos e Nutrição, a saber: embalagem; método analítico; microbiologia, micotoxicologia e biotecnologia; nutrição, saúde e alimentação; processo e desenvolvimento de produto; qualidade de alimento; química e bioquímica; e resíduo agroindustrial e meio ambiente.**

Resultados:

Título do Anais*: **ANAIS DO IX ERSCTA – IX Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos**

Quantidade editada: **500 unidades de CD-ROM**

Data da edição: **outubro, 2007 ISBN: 978-85-60299-01-0**

Instituição(ões) responsável(eis) pela edição: **sbCTA-PR**

Outros: **Ficha Catalográfica do CD-ROM, indexada na Biblioteca Nacional de acordo com a Agência Brasileira do ISBN (*International Standard Book Number*).**

O ANAIS do IX ERSCTA foi distribuído para diversas Instituições (Ensino Superior; Bibliotecas Públicas e Privadas, Instituições de Pesquisas do Brasil, América Latina e Europa).

No dia 18, o IX ERSCTA contou com o lançamento do livro da Editora Champagnat, "Análise Sensorial de Alimentos" de Sílvia Deboni Dutcosky, tendo a presença da autora autografando os exemplares.

Como já é tradição, os melhores trabalhos científicos foram premiados, por meio do Prêmio "sbCTA/PR de Incentivo à Pesquisa Renato João Sossela de Freitas", sendo que foram cinco prêmios em dinheiro, para os melhores trabalhos apresentados no IX ERSCTA e oito certificados premiando o melhor trabalho de cada área, a relação dos premiados foram (também pode ser vista no site: www.sbcta-pr.org.br/erscta):

1º LUGAR GERAL DO IX ERSCTA:
EXTRAÇÃO DE DNA DE *Staphilococcus aureus* EM QUEIJO MINAS FRESCAL: UMA COMPARAÇÃO DE DOIS MÉTODOS" de autoria de Fernando ZOCHE; Caroline Peixoto BASTOS; Rodrigo Correa FRANÇA; Pedro Luiz ANTUNES, Vladimir Padilha da SILVA.

2º LUGAR GERAL DO IX ERSCTA:
"INTERAÇÕES SINÉRGICAS ENTRE POLPA DE FRUTA E POLISSACARÍDEOS EM CISALHAMENTO ESTACIONÁRIO E DINÂMICO" de autoria de Gilvanete M. FERREIRA; Maria José O. C. GUIMARÃES; Maria Cristina A. MAIA.

3º LUGAR GERAL DO IX ERSCTA:
"MODELO PARA VERIFICAR A PROPORÇÃO DE SUCO ADICIONADO EM REFRIGERANTE DE LARANJA" de autoria de Sílvia Mendonça VIEIRA; Maria Beatriz Abreu GLÓRIA.

4º LUGAR GERAL DO IX ERSCTA:
"EMPREGO DE TÉCNICAS TERMOANALÍTICAS NA ANÁLISE DE AMIDOS ÁCIDO-MODIFICADOS" de autoria de Cleoci BENINCÁ; Ivo Motin DEMIATE, Marco Aurélio da Silva CARVALHO FILHO, Luiz Gustavo LACERDA; Karla PREUSSLER; Egon SCHNITZLER.

5º LUGAR GERAL DO IX ERSCTA:
"EVALUATION OF *Origanum majorana* L. ESSENTIAL OIL AS ANTIMICROBIAL AGENT IN A FOOD SYSTEM" de autoria de Cassiano BUSATTA, Reginaldo S. VIDAL, Ariana S. POPIOLSKI, Altemir J. MOSSI, Claudio DARIVA, Maria regina A. RODRIGUES, Fernanda C. CORAZZA, Marcos L. CORAZZA, José Vladimir de OLIVEIRA, Rogério L. CANSIAN.

MELHORES TRABALHOS DE CADA ÁREA:

EMBALAGEM:

"BLENDAS DE AMIDO E POLIÉSTER PARA PRODUÇÃO DE FILMES BIODEGRADÁVEIS POR EXTRUSÃO" de autoria de Lyssa Setsuko SAKANAKA, Fabio YAMASHITA, Suzana MALI, Peter John HALLEY, Maria Victória Eiras GROSSMANN.

MÉTODO

ANALÍTICO:

"DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE QUEIJO PRATO POR ESPECTROSCOPIA DRIFT E REGRESSÃO DE MÍNIMOS QUADRADOS PARCIAIS" de autoria de Elenise SAUER-LEAL, Fernanda M. OKADA, Patrício PERALTA-ZAMORA.

MICROBIOLOGIA, MICOTOXICOLOGIA E BIOTECNOLOGIA:
"SCREENING DE VARIÁVEIS NA BIOPRODUÇÃO DE CAROTENÓIDES POR SPORIDIOPOLUS SALMONICOLOR CBS 2636 EM BIORREATOR" de autoria de Pihetra O. TATSCH, Eunice VALDUGA, Cricheli I. PONZONI, João M. CANSIAN, Marco DI LUCCIO.

NUTRIÇÃO, SAÚDE E ALIMENTAÇÃO:
"AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DE SOBREMESA CREMOSA À BASE DE EXTRATO AQUOSO DE SOJA ADICIONADO DE *Lactobacillus acidophilus*" de autoria de Marcia Alves CHAVES; Grasielle Mônica MATTÉ, Saraspathy Naidoo Terroso Gama de MENDONÇA.

PROCESSO E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO:
"CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E TEOR DE SAIS MINERAIS DE MAIONESE ESTABILIZADA COM POLPA DE BANANA (*Musa cavendishii*) VERDE" de autoria de Dayane Rosalyn IZIDORO; Agnes de Paula SCHEER; Maria Rita SIERAKOWSKI; Charles Windson Isidoro HAMINIUK; Maria de Fátima de Oliveira NEGRE; Bogdan DEMCZUK JUNIOR.

QUALIDADE DE ALIMENTO:
"AVALIAÇÃO DA TEXTURA DE PALMITO DE PUPUNHA (*Bactris gasipaes* Kunth) MINIMAMENTE PROCESSADO" de autoria de Daniela de Grandi Castro FREITAS; Jacira Helena Melo da SILVA; Augusto Cezar Vieira NEVES JR; Rosires DELIZA; Antônio Gomes SOARES.

QUÍMICA E BIOQUÍMICA:
"ESTUDO ESPECTROSCÓPICO E TERMOANALÍTICO DE ÁCIDO FÍTICO - Fe (III)" de autoria de Hanna Raquel QUIRRENBACH; Francieli KANUMFRE; Neiva Deliberali ROSSO; Marco Aurélio CARVALHO FILHO.

RESÍDUO AGROINDUSTRIAL E MEIO AMBIENTE:
"INFLUÊNCIA DA CONCENTRAÇÃO DO GLICEROL E DAS RELAÇÕES C/N E C/P NA PRODUÇÃO DE RAMNOLIPÍDIOS DE *Pseudomonas aeruginosa*" de autoria de Mariano MICHELON, Rosiele de Vargas LUCAS, Celia Francisca Centeno da ROSA; Janaína Fernandes de Medeiros BURKERT, Susana Juliano KALIL, Carlos André Veiga BURKERT.

Foram 14 expositores, entre equipamentos de laboratórios, editoras e livrarias, produtos e serviços e artesanatos: Laborclin, Nutrimental, Tecnal, Steviafarma, pH Científica, Curitiba Convention & Visitor Bureau, Orgânica 2008, Editora UFPR, Editora Champagnat, Editora e Livraria Varela, Revista Higiene Alimentar, Água Mineral Ouro Fino, Analyzer, Labstore, Gehaka e Arte Curitiba.

O IX ERSCTA contou ainda com o patrocínio da NESTLÉ, proporcionando momentos agradáveis no comando da sala VIP do evento, com seus produtos da linha CEREAIS INTEGRAIS, NESFIT, SOLIS, além dos diversos tipos de cafés e leites, dos iogurtes e dos chocolates com 0% de lactose.

Várias empresas apoiaram o IX ERSCTA, como: Frimesa, Nutrimental, DNV Brasil, Food Design, Banana Brasil Cauí, Revista Higiene Alimentar, Editora e Livraria Varela, Água Mineral Ouro Fino, Food Ingredients, Tecpar, CPRA, Editora UFPR, Editora Tec Art, Biosystems.

Enfim, o IX ERSCTA foi um sucesso mais uma vez com a chancela sbCTA-PR, UFPR e UEL, obtendo a média geral do evento 9,0 (nove), dada pelos participantes em ficha de avaliação.

Anexar 01 cópia do Anais.

Local e Data: **Londrina-PR, 17 de dezembro de 2007.**

Assinatura Coordenador

Assinatura Responsável pela Instituição