



15/03/2017 / Alimentação Saudável

## “A ciência e tecnologia de alimentos é uma aliada das pessoas”, diz Suzana Lannes

*Presidente da SBCTA fala sobre a contribuição da ciência no desenvolvimento das tecnologias relacionadas à alimentação*

Considerada uma das primeiras sociedades científicas do País, a Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia dos Alimentos (SBCTA) completará 50 anos em abril. Sua história se confunde com a expansão da indústria alimentícia e com o surgimento dos primeiros cursos de engenharia de alimentos do Brasil.

Em entrevista ao Alimentação em Foco, a professora da USP e presidente da instituição, Profa. Suzana Caetano da Silva Lannes, fala sobre a contribuição da

ciência e tecnologia de alimentos para a construção de um modelo de alimentação segura para o atual estilo de vida da grande maioria da população, que reside nos grandes centros urbanos, e ainda sobre o desafio da indústria de agregar ainda mais valor à matéria-prima produzida nos campos brasileiros.

**Alimentação em Foco: Qual tem sido a contribuição da SBCTA ao longo desses 50 anos para o desenvolvimento da ciência e tecnologia de alimentos no Brasil?**

**Suzana Lannes:** Nosso papel é fazer a integração dos diversos setores como a academia, centros de pesquisa, a indústria e a sociedade, disseminando conhecimento científico e contribuindo para que a sociedade tenha uma visão clara sobre como a ciência e tecnologia de alimentos é uma aliada das pessoas, sobretudo na vida moderna, pois pelo desenvolvimento da ciência chegamos a determinadas maneiras de preparar, armazenar e embalar os alimentos, ou seja, processá-los de forma que eles se tornaram mais acessíveis e seguros a uma parcela maior da população.

**Alimentação em Foco: Hoje temos visto muita “desconfiança” e informações equivocadas em relação aos alimentos industrializados. Afinal, eles são necessários na nossa vida?**

**Suzana Lannes:** Hoje em dia, nas grandes cidades, poucas pessoas conseguem ter uma horta no fundo da sua casa. Isso é irreal. O processamento de alimentos é uma necessidade benéfica e hoje há muitos trabalhos sendo feitos para mostrar que há ciência e segurança por trás do processamento dos alimentos. Tem se falado que isso é “alimento de verdade” e isso não é “alimento de verdade” e é preciso ter muito cuidado com essas mensagens. Alguns processos adotados nas indústrias são até mesmo mais seguros do que os adotados em casa. É o caso dos congelamentos, por exemplo. A população precisa ser esclarecida de forma adequada sobre os fatos, de forma verdadeira, para que possa tomar as suas decisões. A ciência pode ajudar a embasar essas decisões. Não o sensacionalismo.

**Alimentação em Foco:** Para comemorar os 50 anos, vocês farão um evento em que este tema da valorização dos alimentos processados será abordado.

**Suzana Lannes:** Sim. O Summit terá como tema “Os Alimentos do Brasil”. Além de falar sobre a indústria e os alimentos processados, teremos também painéis para falar sobre o relevante papel do agronegócio brasileiro para a segurança alimentar mundial e também contaremos com a presença de representantes da International Union of Food Science and Technology (IUFoST) situando a ciência alimentar feita no Brasil hoje, em termos mundiais.

**Alimentação em Foco:** Pensando em termos mundiais, como estão a nossa ciência e nossos cientistas? Há um discurso recorrente de que somos muito reconhecidos pela produção agrícola, mas que ficamos devendo na transformação

da matéria-prima, o que justamente poderia nos dar produtos com maior valor agregado. Você concorda?

**Suzana Lannes:** Realmente hoje os insumos agrícolas, para venda da matéria-prima ou consumo direto, se destacam. Sempre é bom lembrar que a agricultura por si só não promove a segurança alimentar. Disponibilidade, acesso e uso dos alimentos têm que ser levados em conta. A indústria de alimentos do Brasil cresceu muito nos últimos anos e há espaço para crescer muito mais. É um setor que precisa se sentir motivado a investir no Brasil para que esse crescimento se consolide. Temos matéria-prima de qualidade e com preços competitivos e, temos sim, muitos profissionais qualificados. Nossas universidades são reconhecidas internacionalmente. Temos excelentes laboratórios no Brasil, muito bem equipados e há investimento em pesquisa. Estamos muito bem situados e não vejo motivos para não crescermos.

Para conhecer mais sobre o trabalho da SBCTA, clique [aqui](#).

SBCTA

---

 Share

 Tweet

 Pin it

 Share

 Plus one

---



## Contato

Avenida Dr. Chucri Zaidan, 1240 – Torre Diamond – 6º andar  
CEP: 04711-130 | São Paulo - SP