

Entrevista: Prof. Dr. Caciano Zapata Noreña

ENGENHARIA DE ALIMENTOS INOVAÇÃO, DESENVOLVIMENTO E MARKETING PARA A INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA



Engenharia de alimentos é uma área de conhecimento específica capaz de englobar todos os elementos relacionados com a industrialização de alimentos e que pode, através do profissional com esta formação, potencializar o desenvolvimento deste ramo em todos os níveis. Para falar sobre as atividades desenvolvidas por este profissional e sobre sua importância na indústria de alimentos, a revista Aditivos & Ingredientes entrevistou, com exclusividade, o Prof. Dr. Caciano Zapata Noreña, engenheiro de alimentos do ICTA - Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos - da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Como o senhor define engenharia de alimentos?

É o ramo da engenharia que se responsabiliza por toda a cadeia de industrialização e armazenamento de alimentos, incluindo o seu transporte e comercialização. Nesta área são realizadas atividades de planejamento, controle e otimização dos processos e operações unitárias envolvidas na produção de alimentos, desenvolvimento e inovação de produtos e processos e segurança alimentar. Para isso, o engenheiro de alimentos deve ter uma ampla formação multidisciplinar relacionada com a ciência, tecnologia e engenharia de alimentos.

“A importância do engenheiro de alimentos para a indústria alimentícia é imensa, pois além da responsabilidade técnica que possui inerente ao exercício profissional, ele deve estar sempre atento às tendências e demandas futuras do mercado e da sociedade, com a finalidade de preparar a empresa para esse momento”.

Qual a importância do engenheiro de alimentos para a indústria alimentícia?

Imensa, pois além da responsabilidade técnica que possui inerente ao exercício profissional, ele deve estar sempre atento às tendências e demandas futuras do mercado e da sociedade, com a finalidade de preparar a empresa para esse momento.

Devido ao caráter social e humano de nossa profissão, deve ter-se em consideração que a melhoria e otimização de processos tem o objetivo de obter o binômio de minimizar custos, maximizando qualidade. Estes devem ser conduzidos pelo uso racional das matérias-primas, da

energia e do impacto ambiental que esta atividade gera. Temos que enfatizar que na nossa formação sempre esta presente o rol importante que temos, como agentes de segurança alimentar.

Como tem sido a evolução desse profissional nos últimos anos?

No Brasil, por ser um país continental, a evolução profissional foi diferente em cada região. Entretanto, a indústria e os órgãos de fiscalização perceberam a necessidade de contar com um profissional capaz de entender os fenômenos que ocorrem no alimento durante o processo e

“Eu considero que a indústria de alimentos no Brasil é uma das mais importantes do mundo e nos últimos 20 anos, em muitos setores, houve um salto tecnológico espetacular, entretanto, ainda existem assimetrias regionais”.

estocagem. À medida que a indústria foi se qualificando com o intuito de poder enfrentar a concorrência e a demanda de um mercado cada vez mais globalizado e exigente, ela entendeu que um profissional com formação multidisciplinar poderia enfrentar esse desafio de crescente tecnologia e inovação.

O setor de alimentos funcionais vem conquistando cada vez mais espaço no mercado brasileiro. Como o engenheiro de alimento trabalha esse mercado?

Atualmente, os principais segmentos de mercado onde se pode encontrar o emprego de alimentos funcionais são os setores de bebidas, laticínios, confeitaria, panificação e de *snacks*. O profissional pode trabalhar em empresas de produção desses alimentos ou indústrias que, como parte da formulação de seus produtos, utiliza ingredientes funcionais. Mas seja onde for, a preocupação e objetivo é que nas operações unitárias empregadas e nos métodos de conservação utilizados sempre está o cuidado na preservação dos princípios bioativos desses produtos.

Na sua opinião, o Brasil é hoje um país tecnologicamente evoluído na área alimentícia?

Eu considero que a indústria de alimentos no Brasil é uma das mais importantes do mundo e nos últimos 20 anos, em muitos setores, houve um salto tecnológico espetacular, entretanto, ainda existem assimetrias regionais.

Qual a contribuição do engenheiro de alimentos para ampliar esse cenário tecnológico?

Grande, pois a empresa que não pensa e não investe em inovação e desenvolvimento está condenada a ter uma vida muito curta no mercado. Nesse sentido, o engenheiro de alimentos, dentro de sua estrutura curricular possui disciplinas de inovação, desenvolvimento e de marketing.

O que podemos esperar para o futuro na área de pesquisa alimentícia?

Avanços muito grandes em nível da aplicação da biotecnologia, nanotecnologia, micro e nano encapsulamento e de embalagens. Da mesma forma, em nosso país, por ser rico em biodiversidade, as pesquisas devem continuar no encontro da prospecção de nossos produtos nativos para a identificação e separação de compostos bioativos que possam conter. Atualmente, existe uma forte tendência ao consumo de produtos naturais e ao aproveitamento integral do alimento. Uma das coisas que não devemos esquecer é que não

somente devemos ser reconhecidos internacionalmente como exportadores de *commodities*, porém temos o grande desafio de agregar valor a nossos produtos.

Quais as tendências no mercado de ingredientes alimentícios?

Devem ser melhorados os atuais processos e formulações dos ingredientes existentes no mercado, na busca de sempre aprimorar a qualidade, assim como o desenvolvimento de novos produtos obtidos através da biotecnologia e da nanotecnologia. No Brasil, através das demandas da sociedade e da legislação, estão exigindo para os produtos industrializados a redução dos teores de sal, açúcar e gordura, e essa redução tem um forte impacto nas características sensoriais e reológicas do produto final. Isso trará como consequência o incremento do mercado e da pesquisa dos substitutos desses ingredientes. Da mesma forma, diferentes instituições no Brasil estão apontando a pesquisa de alimentos funcionais para sistemas como cardiovascular, digestivo, pele, nervoso, muscular e esquelético. Isso pode ser visto como consequência da inversão da pirâmide populacional, com o aumento da população de idosos e, também, ao alto custo nos serviços públicos de saúde que ocasionam doenças provenientes dos maus hábitos de alimentação e da falta de atividade física. Entretanto, as pesquisas devem também estar direcionadas para que os benefícios destes ingredientes sejam acessíveis à maior parte da população.

“Atualmente, os principais segmentos de mercado onde se pode encontrar o emprego de alimentos funcionais são os setores de bebidas, laticínios, confeitaria, panificação e de *snacks*”.