

**Nome do Projeto de Cooperação Internacional**

Estratégias para o processamento de alimentos mais saudáveis e sustentáveis

Tecnologia de Alimentos (5,FEA), Engenharia de Alimentos (7,FEA), Ciências de Alimentos (7,FEA), Alimentos e Nutrição (5,FEA)

**Início do Projeto**

01/08/2018

**Término do Projeto**

31/07/2022

**Descrição do Projeto**

O expressivo aumento das doenças crônicas não transmissíveis nas últimas décadas, altamente associado à natureza da dieta, tem motivado modificações na legislação de alimentos de diversos países, suportadas por importantes órgãos de saúde mundiais. Com base nisso, a tecnologia de alimentos busca definir consistentes alternativas para garantir o processamento e consumo de produtos mais saudáveis no contexto global da segurança alimentar. Para esta finalidade, destacam-se as principais estratégias tecnológicas com foco na obtenção de alimentos mais saudáveis e sustentáveis, aplicadas de forma simultânea: i) NOVOS INGREDIENTES. Pesquisas de novos ingredientes funcionais oriundos de fontes sustentáveis ricos em compostos bioativos e fibras; modificação de ingredientes convencionais da indústria de alimentos para diferenciação de propriedades físico-químicas e funcionais, aumento da estabilidade e biodisponibilidade de compostos bioativos; ii) NOVOS PRODUTOS. Desenvolvidos por reformulações direcionadas à redução de sódio, gordura saturada, gorduras trans e aditivos, incorporação de fibras; iii) NOVOS PROCESSOS. Inovações tecnológicas para aumento de biodisponibilidade de nutrientes e nutracêuticos em alimentos, no contexto de tecnologias emergentes, aplicações nanotecnológicas, engenharia de ingredientes e engenharia reversa; baseados em novas rotas tecnológicas para maior sustentabilidade e proteção ambiental; iv) ESTABILIDADE E SEGURANÇA. Consideradas no âmbito da extensão de vida de prateleira e inocuidade dos alimentos processados, no escopo de uma visão inovadora e abrangente da tecnologia de alimentos. No cenário das inovações em tecnologia de alimentos, este projeto propõe, portanto, uma interface que contemple diferentes campos de conhecimento em uma visão integradora do processamento de alimentos, com abordagem de alcance multidisciplinar e efetiva para obtenção de alimentos mais saudáveis e sustentáveis.

<b>Bolsas vinculadas ao Projeto de Cooperação</b>		
<b>Ano</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Quantidade</b>
2018	Doutorado Sanduíche (6 meses)	0
2019	Doutorado Sanduíche (6 meses)	1
2020	Doutorado Sanduíche (6 meses)	1
2021	Doutorado Sanduíche (6 meses)	1
2022	Professor Visitante no Brasil (15 dias)	2
2022	Doutorado Sanduíche (6 meses)	1