



Datas importantes

13

OUTUBRO - 2023

ENCERRAMENTO DAS SUBMISSÕES

31

OUTUBRO - 2023

ENCERRAMENTO DAS INSCRIÇÕES

12

NOVEMBRO - 2023

INÍCIO DO EVENTO



Seja bem-vinda(o) ao Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos e Nutrição - 15 SLACAN

A Revolução da Ciência de Alimentos e Nutrição: Alimentando o Mundo de Forma Sustentável



É um imenso prazer anunciar a 15ª Edição do SLACAN, Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos e Nutrição, que passa a ter este novo nome a partir de 2023, quando se festeja 28 anos de sua criação, com inegável impacto no desenvolvimento da área de Alimentos no Brasil e na América Latina ao longo de sua existência.

No momento atual a principal preocupação é a evolução da Ciência de Alimentos para a produção de alimentos cada vez mais saudáveis e sustentáveis, e que na verdade possam ter um forte impacto na saúde, no desenvolvimento social e também econômico.

O grande problema atual da humanidade em vários países é justamente o combate à fome e a desigualdade social. Este combate à fome passa também pelo desenvolvimento de novas tecnologias que permitam um melhor aproveitamento dos alimentos com menos desperdício, e que tornem o processamento de alimentos economicamente mais viável sem perder qualidade no que concerne a sua composição e aos nutrientes presentes.

Este é um momento especial que estamos vivendo de inter-relação entre várias áreas do conhecimento tais como nutrição, medicina, engenharia e tecnologia de alimentos, biologia, farmácia, entre outras. Neste aspecto pode-se depreender que esta interação é uma condição necessária para o entendimento holístico do impacto da alimentação na sociedade moderna.

Aguardamos a presença de todos, desejando que venham para essa discussão maior que teremos, já que é o primeiro SLACAN presencial após a pandemia.

Sentimos falta da presença dos colegas, dos alunos, do setor industrial. Esperamos revê-los na 15ª edição!

Grande abraço!



HYDROTHERMAL TREATMENT OF BABASSU MESOCARP FLOUR AS A POLYMER MATRIX FOR BIOPLASTIC DEVELOPMENT

Patricia Marques de Farias (Patricia Marques de Farias) (/slacan-2023/autores/patricia-marques-de-farias?lang=pt-br)¹
Camila Marcolongo Gomes Cortat (Camila Marcolongo Gomes Cortat) (/slacan-2023/autores/camila-marcolongo-gomes-cortat?lang=pt-br)¹
Bianca Chierigato Maniglia (Bianca Chierigato Maniglia) (/slacan-2023/autores/bianca-chierigato-maniglia?lang=pt-br)²
Ana Elizabeth Cavalcante Fai (Ana Elizabeth Cavalcante Fai) (/slacan-2023/autores/ana-elizabeth-cavalcante-fai?lang=pt-br)¹
- 166144
Pôster

☆ (/user/login/ashnazg?destination=/proceedings/100383/_papers/176210/favorite%3Flang%3Dpt-br&lang=pt-br)

COMO CITAR ESSE TRABALHO?

Resumo

Babassu coconut, also known as *Attalea spiosa*, comprises approximately: 13% epicarp, 20% mesocarp, 58% endocarp, and 9% kernel (rich in fatty acid content) of the total mass respectively. While only the oil is produced on an industrial scale, recent scientific research has demonstrated that Babassu mesocarp flour (BMF) is a by-product with untapped potential. The objective of our investigation was to obtain films from BMF by using a green water-based pretreatment. To this end, the total starch and fiber content was determined according to methodology n° 991.16 AOAC (2005) and enzymatic digestion method n° 991.43 (AOAC, 1991). To prepare the film-forming solution (FFS), 4 g of BMF was dissolved in 196 g of distilled water, followed by hydrothermal treatment in an autoclave at 121 °C for 30 min. Next, glycerol (30 g/100 g BMF) was added. Then 49 g of FFS was poured into an acrylic plate and dried at 35 °C for 12 h. The dried films were placed in a desiccator at 25°C and 53% relative humidity (RH) for 48 hours before mechanical testing. The average starch value is 56.4 g/100 g, and the total fiber value is 24.16 g/100 g BMF. The tensile strength, elongation at break, and Young's modulus of the obtained film were 3.73MPa, 10.82%, and 0.92MPa, respectively. From the results, we conclude that hydrothermal treatment of BMF, which effectively hydrolyzes its fibrous content, is an interesting alternative for producing films with a visible continuous matrix, avoiding the additional cost and environmental impact of using chemical pretreatments.

Compartilhe suas ideias ou dúvidas com os autores!

Sabia que o maior estímulo no desenvolvimento científico e cultural é a curiosidade? Deixe seus questionamentos ou sugestões para o autor!

Faça login para interagir (/user/login/ashnazg?destination=/slacan-2023/trabalhos/hydrothermal-treatment-of-babassu-mesocarp-flour-as-a-polymer-matrix-for-bioplastics-development?lang=pt-br)

Instituições

1

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

2

Universidade de São Paulo

Eixo Temático

• Segurança Alimentar e a Ciência de Alimentos (SCA)

Palavras-chave

Bioeconomy; Bioplastics; value-added product

Simplifique seu evento científico

Com quase 200 mil artigos publicados, Galoá capacita acadêmicos a compartilhar e descobrir pesquisas de ponta por meio de nossa plataforma de publicação acadêmica simplificada e acessível.

Saiba mais sobre nossos produtos:

[om.br/anais-de-evento-e-proceedings-
m_medium=footer&utm_campaign=SLACAN
ooter\)](https://galoa.com.br/anais-de-evento-e-proceedings-utm_medium=footer&utm_campaign=SLACAN2023&utm_id=proceedings_footer)

[Call for Papers \(https://galoa.com.br/simposios-e-conferencias/?
utm_source=proceedings&utm_medium=footer&utm_campaign=SLACAN
2023&utm_id=proceedings_footer\)](https://galoa.com.br/simposios-e-conferencias/?utm_source=proceedings&utm_medium=footer&utm_campaign=SLACAN2023&utm_id=proceedings_footer)

Galoá

— anais e proceedings —

Saiba mais (https://galoa.com.br/eventos-cientificos/proceedings-e-anais-de-eventos)