



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!





**ENHANCING THE FUNCTIONAL AND NUTRITIONAL ASPECTS OF A JABUTICABA (*Plinia cauliflora*)
JUICE BY PROBIOTIC LACTIC ACID FERMENTATION**

¹TORRES ALMEIDA CAMILLO, G.H.; ²BALTHAZAR, C. F.; ²SOUZA SANT'ANA, A.; ³BOGUSZ JUNIOR, S.; ²SILVANO ARRUDA, H.; ²PASTORE, G.M.; ²BICAS, J. L.; ²MARÓSTICA JUNIOR, M.R.

¹FEA - UNICAMP – SP, g141813@dac.unicamp.br

²FEA - UNICAMP – SP

³Instituto de Química de São Carlos (IQSC) – USP - SP

Keywords: jabuticaba, probiotic, phenolics.

Abstract:

The interest in probiotic fermented drinks have been increasing due to their benefits to human health, such as improvement in glycemic response and antioxidant status, and the modulation of the anti-inflammatory reactions and intestinal microbiota. However, considering the increasing public awareness of lactose intolerance and the tendency towards veganism, alternatives to the conventional dairy probiotic products have been claimed. Thus, fruit juices rich in phenolic compounds and fibers emerges as possible substrate of interest for fermentation by lactic acid bacteria. After this process the product shows compounds with greater antioxidant, anti-inflammatory, anti-diabetic and immunomodulatory action. In this study, jabuticaba (*Plinia jaboticaba*) juice was anaerobically fermented by *Lactobacillus acidophilus* LA-5 during 72h at 37°C. Samples were taken every each 24h. Total phenolics, pH, sugars, organic acids, antioxidant activity, and viable cell count of microorganisms were analyzed before, during and after fermentation. The results indicated that the bacteria were able to significantly increase antioxidant activity through FRAP, ORAC, ABTS and TPC methods. Jabuticaba juice proved to be a good medium to *Lactobacillus acidophilus* growth since viable cells reached 4×10^7 CFU/mL at the end of fermentation, giving it probiotic characteristics. In

conclusion, the lactic acid fermentation improved considerably the functional features of jabuticaba juice.

Financing Entity: CNPq.