



**11º Simpósio de Ensino de Graduação**

**ALIMENTOS: UMA REVISÃO ABORDANDO OS ASPECTOS FUNCIONAIS E A TECNOLOGIA DOS NOVOS ALIMENTOS**

**Autor(es)**

---

IONE DIAS RIBEIRO  
DANIEL DO AMARAL

**Orientador(es)**

---

PROF<sup>a</sup> MARGARETE DE FÁTIMA COSTA

**Resumo Simplificado**

---

O presente trabalho trata-se de uma revisão abordando os aspectos funcionais e a tecnologia dos novos alimentos, mostrando que a química é tão importante na construção e desenvolvimento da vida que não seria possível obter quase nada sem ela; desde os produtos indispensáveis, como os de higiene e de limpeza, até os alimentos. Atualmente, é possível encontrar variedades de alimentos nas prateleiras dos supermercados, devido ao avanço tecnológico alimentício que vem inovando cada vez mais, diversificando os tipos de alimentos, visando a produção de alimentos que possibilitem um maior tempo de conservação e melhor aproveitamento nutricional. Hoje em dia, além dos alimentos industrializados e naturais, é possível optar pelo consumo de alimentos como: os transgênicos, alimentos irradiados e em breve, estarão disponíveis nas prateleiras dos supermercados os alimentos biofortificados, que apesar de ser uma técnica que vem sendo pesquisada já mostra resultados satisfatórios. Este trabalho teve como objetivo apresentar os tipos de alimentos citados acima, mostrando a química presente em suas composições, algumas técnicas utilizadas para conservação dos alimentos e melhor aproveitamento nutricional, assim como, vantagens e desvantagens do consumo de tais alimentos. O trabalho se constituiu numa pesquisa de revisão bibliográfica através da consulta de diversas literaturas como artigos e revistas científicas, sites indexados, periódicos e livros específicos ao estudo na área de alimentos. Assim, após criteriosa leitura, percebeu-se que a palavra "alimento natural" vem sendo utilizada com sentidos distintos, assumindo diversas características e, em contra partida, os alimentos industrializados ao mesmo tempo em que apresentam uma característica artificial tentam assumir o aspecto do natural, a fim de manter uma ligação com a natureza, seguindo o critério do consumidor. Foi possível constatar também que, os alimentos irradiados não oferecem riscos à saúde e aumentam o tempo de prateleira de maneira mais segura. Os alimentos transgênicos, consistem em organismos modificados geneticamente pela introdução em seu material genético, de um gene de outro organismo, geralmente com o objetivo de aumentar a resistência a um fator ambiental ou produção de algum composto que beneficie a planta ou seu consumo. Porém, os organismos geneticamente modificados, por serem obtidos por uma técnica de biotecnologia e relativamente recente, ainda estão em fase de testes e grande parte da população não tem conhecimento sobre este processo, o que causa ainda alguma insegurança. Por último, os alimentos biofortificados, os quais apresentam acréscimo de minerais no próprio cultivo, estão gerando expectativas positivas para amenizar os problemas de desnutrição no Brasil. Assim, comparando os alimentos pesquisados e suas particularidades, observa-se que o ser humano necessita dos nutrientes que eles fornecem para se manter bem, com saúde e energia, no entanto, o cultivo, produção e consumo inadequados e irresponsáveis, estão se tornando motivos de preocupação, pois, mesmo com o progresso da medicina, da ciência e da tecnologia de alimentos, as doenças ocasionadas por patógenos alimentares ainda geram transtornos significativos para a saúde e para a economia.