



Simpósio de Integração Acadêmica

“Bicentenário da Independência: 200 anos de ciência, tecnologia e inovação no Brasil e 96 anos de contribuição da UFV”

SIA UFV 2022



PERSPECTIVAS FUTURAS SOBRE A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SEGUROS

Marcus Vinicius Teixeira – Universidade Federal de Viçosa – Campus Florestal
Diego Antônio França de Freitas - Universidade Federal de Viçosa – Campus Florestal

Segurança, Qualidade, Tecnologias
Instituto de Ciências Agrárias-Pesquisa

Introdução

Devido ao aumento da preocupação das pessoas sobre a qualidade dos alimentos, cada vez mais tem surgido a necessidade de se produzir alimentos seguros e de qualidade. Pensando nisso países desenvolvidos tem estabelecido rigorosas barreiras sanitárias, de modo a fiscalizar os alimentos importados testando a sua qualidade e sanidade. Fator este que tem levado os países produtores como o Brasil a buscar, estudar e desenvolver novas técnicas que permitam uma produção de alimentos com maior segurança e qualidade.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi a identificação na literatura e em banco de dados, de tecnologias e métodos de produção que em futuro próximo sejam capazes melhorar a qualidade e garantir a segurança dos alimentos com ênfase nas cadeias produtivas de café, feijão, tomate, morango e hortaliças folhosas

Material e Métodos

A metodologia utilizada para a realização do trabalho consistiu-se de um levantamento bibliográfico e consultas a bancos de dados eletrônicos, aonde após serem recolhidos, os dados foram analisados e interpretados para avaliar-se dentre todos os dados encontrados, quais deles tinha informações relevantes sobre o assunto.

Apoio Financeiro

Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

Resultados e Discussão

- Dentre as tecnologias encontradas o manejo integrado de pragas, tem permitido o controle de pragas e doenças através de controles mais eficientes, reduzindo assim a necessidade da aplicação de agrotóxicos (DEGUINE et al., 2021).
- Já o método de tecnologia de imagem hiperspectral, identifica se existe alguma contaminação através da assinatura espectral que é refletida pelos alimentos quando uma luz incide neles, sendo este também um método muito eficaz, uma vez que ele não danifica os alimentos durante a análise (VEJERANO, 2017).
- E existe também os biossensores que são capazes de realizar uma quantificação dos componentes do alimento, conseguindo assim identificar se existe a presença de algum contaminante (OLIVEIRA, 2014).

Conclusões

Em virtude dos fatos apresentados cabe aos países produtores que pensam em melhorar a qualidade de seus alimentos e garantir uma maior segurança, identificar e desenvolver:

- Tecnologias cada vez mais eficazes de identificação de contaminantes.
- Métodos de produção e conservação dos alimentos para que eles cheguem com melhor qualidade ao consumidor
- Métodos de produção que não causem danos ao meio ambiente

Bibliografia

- DEGUINE, J. P. *et al.* **Integrated pest management**: good intentions, hard realities. A review. *Agron. Sustain. Dev.* 41, 38, 2021.
- VEJERANO, R. **Avaliação de contaminantes biológicos em alimentos por imagem hiperspectral**: uma revisão. *Jornal Internacional de Propriedades Alimentares.* V. 20, 2017.
- OLIVEIRA, A. E. F. de. **Biossensores e a Indústria Alimentar**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Química) - Universidade Federal de São João del-Rei, São João del-Rei, 2014.

Agradecimentos

A Universidade Federal de Viçosa, a CNPq e ao Professor Diego Antônio França de Freitas pela oportunidade.