

# PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS: DO ARTESANAL À INDÚSTRIA

*FOOD PROCESSING: FROM CRAFT TO INDUSTRY*

*PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS: DEL ARTESANAL A LA INDUSTRIA*



Revista  
**Desafios**

Editorial

Rômulo Alves Moraes<sup>\*1</sup>, Camila Mariane da Silva Soares<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Tocantins, Palmas-TO, Brasil.

*\*Correspondência: Laboratório de Cinética e Modelagem de Processos, Universidade Federal do Tocantins, Av. NS 15, ALCNO 14 - Bloco II, Sala 06, 109 Norte, Palmas, Tocantins, Brasil. CEP:77.010-090. e-mail [romuloitallo2505@gmail.com](mailto:romuloitallo2505@gmail.com)*

Publicado em 16/06/2019.

O I Congresso Tocantinense de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CTOCTA) em conjunto com a XIV Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos (SEMEALI) tem a satisfação de tornar público os melhores trabalhos apresentados durante o Congresso no ano de 2018.

O Congresso Tocantinense de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CTOCTA) é um evento inovador na área, promovido em seu primeiro ano pelo Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos coordenado pelo professor Dr. Alex Fernando de Almeida, em parceria com os alunos do 9º e 10º período do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Tocantins (UFT) na XIV edição da SEMEALI, tendo como coordenadora a professora Dr<sup>a</sup> Glêndara Aparecida de Souza Martins, egressa do curso.

Segundo a professora Dr<sup>a</sup> o evento tem grande importância tanto para os alunos da graduação quanto do mestrado, pois a temática aborda discussões quanto a novas tecnologias disponíveis no mercado. Em entrevista concedida ao site UFT a mesma diz acreditar que o congresso proporciona aos alunos uma visão mais ampla quanto a profissão e a importância dos profissionais da área no mercado de trabalho.

O tema do primeiro Congresso Tocantinense de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CTOCTA) abordou o “Processamento de Alimentos: do artesanal à indústria”, onde foram discutidas as principais características e etapas do processo de produção artesanal de alimentos, os aspectos que visam à inserção de tecnologias de baixo custo e tecnologias acessíveis a pequenos produtores e os impactos na produção de alimentos seguros, além dos processos de secagem, conservação pelo frio, legislação vigente para novos produtos, e medidas governamentais para alavancar a inserção do artesanal ao grande público.

O congresso contou com uma programação científica de alto nível, com palestrantes de grande renome nos mais diversos setores da área de alimentos, como o palestrante Thomas Crognec do Institut National Recherche (INRA) França, além de vários pesquisadores de diversas instituições brasileiras como a Universidade Federal do Goiás, Universidade Federal de Lavras e Universidade Federal de Roraima proporcionando assim uma troca de conhecimento de grande serventia para acadêmicos, mestrandos e professores.

A primeira edição do Congresso Tocantinense de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CTOCTA) foi

alocado na Universidade Federal do Tocantins, Campus Palmas entre os dias 26 a 30 de novembro de 2018, no Centro Universitário Integrado de Ciência, Cultura e Arte (CUICA). O evento premiou os 11 melhores trabalhos apresentados, com uma edição especial da Revista desafios

Os artigos dessa edição abordam a diversas temáticas com ênfase nas seguintes áreas: Conservação de alimentos; Nutrição; Biotecnologia em alimentos; Armazenamento de alimentos; Avaliação e controle de qualidade; Tecnologia de alimentos; Produção industrial de alimentos; Hábitos alimentares; Segurança e inocuidade dos alimentos; Processamento de alimentos; Produção sustentável de alimentos; Microbiologia de alimentos; Inovação no processamento de alimentos; Produção artesanal de alimentos; Análise sensorial de alimentos; Desenvolvimento de novos produtos e processos.

O mercado consumidor tem buscado por produtos de alta qualidade, mostrando assim a necessidade da utilização de novas tecnologias que propicie maior segurança microbiológica durante a produção, maior validade comercial, além de menores alterações bioquímicas, garantindo a preservação das qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos, com isso cresceu a demanda de produtos artesanais que em conjunto com a indústria, desenvolvem produtos com maior qualidade.

A produção desse tipo de alimento proporciona o prazer de se alimentar, utilizando produtos artesanais de qualidade, que são produzidos de forma a respeitar o meio ambiente, as pessoas responsáveis pela produção e sobre tudo propiciam a valorização dos produtos locais.

As temáticas apresentadas nos trabalhos aqui publicados demonstram que o mercado está sempre em busca de inovação para o frequente crescimento, com

isso sabe-se que a criação de novos produtos e tecnologias de processamento e conservação podem gerar maior competitividade, por isso a criatividade associada ao controle de qualidade são alternativas que trazem o diferencial para a indústria, possibilitando visualizar a importância da tecnologia para o crescimento econômico do país.