



BOLETIM INFORMATIVO

UFMA VIRTUAL - Nº 31

Laboratório de Bromatologia e Microbiologia potencializa pesquisas

Neste semestre, mais um prédio novo da Universidade Federal do Maranhão passou a beneficiar alunos e professores da instituição: o Laboratório de Bromatologia e Microbiologia de Alimentos, localizado no Centro de Ciências Biológicas e da Saúde. O edifício, agora, abriga disciplinas do curso de Nutrição e dá autonomia e estrutura para que professores e alunos possam realizar pesquisas de análise e desenvolvimento de alimentos, como já ocorre em trabalhos de conclusão de curso dos alunos de Nutrição da universidade.

Em utilização há dois meses para as aulas da disciplina de Bromatologia do curso de Nutrição, o prédio vem atender uma das demandas do respectivo departamento, que antes da conclusão do prédio, ministrava aulas da disciplina em laboratórios do curso de Farmácia, trabalho de uma parceria entre os dois cursos. Hoje, o novo prédio conta com câmaras de conservação e aparelhos necessários para as pesquisas e já são realizadas atividades de ensino e pesquisa, como análises

físico-químicas de umidade, cinzas e lipídios de alimentos. Também há trabalho conjunto da universidade para aquisição de novos equipamentos para avaliações de carboidratos, açúcares redutores e não-redutores, acidez, pH, entre outros.

Segundo a professora Kátia Lourenço do Departamento de Ciências Fisiológicas, os estudantes se sentem mais motivados com o espaço adequado para as pesquisas. “Para o aluno isso é muito importante. Quando eu cheguei na universidade, há cinco anos, poucos eram os trabalhos de conclusão de curso em Bromatologia, porque a gente não tinha a estrutura física necessária para as análises. Agora, temos um interesse maior dos alunos nessa área”, disse.

A professora espera, também, que a partir do contato dos alunos com esse ambiente, gere a possibilidade e interesse deles para formulação de projetos em Bromatologia e Microbiologia de Alimentos e submissão a alguma instituição de fomento.



Saiba mais

A estrutura permite uma nova perspectiva aos alunos de nutrição: a maioria dos trabalhos de conclusão de curso em andamento está direcionada para produzir um produto alimentício novo com perspectiva terapêutica, para atender pessoas com intolerância a lactose e a glúten ou com deficiência de minerais e vitaminas, segundo a professora Kátia Lourenço.