



SEMINÁRIO DIA 02/09/2021

Sala do GoogleMeet - 10 horas

“De bromatologia à foodômica: como chegamos aqui?”

Profa. Dra. Brenda Lee Simas Porto (UFMG)

Enfoque:

O interesse da população sobre informações confiáveis a respeito da qualidade dos alimentos que estava ingerindo impulsionou a química dos alimentos, que é correlata com diversas áreas do saber como a nutrição, a ciência e tecnologia de alimentos, a engenharia de alimentos, a bioquímica, dentre outras. Os avanços tecnológicos dos últimos 20 anos permitiram que estes campos de pesquisa se fundissem com as ciências ômicas, culminando na criação de uma nova ciência: a foodômica. Definida como a ciência que busca melhorar a saúde e o bem-estar dos consumidores, aumentando o conhecimento sobre a segurança, qualidade e bioatividade, a nível molecular, dos alimentos, a foodômica se baseia no uso de técnicas ômicas como genômica, proteômica, transcriptômica e metabolômica para conectar a composição dos alimentos com nutrição e prevenção de enfermidades. Neste seminário a professora Brenda Porto abordará brevemente alguns conceitos relacionados com o tema apresentado.