

CARTA DE APRESENTAÇÃO

Levar informações avançadas em ciência e tecnologia de grãos, de forma simplificada, a estudantes e profissionais é o principal objetivo da equipe do Labgrãos ao criar a Labgrãos Magazine.

A concepção da Magazine é resultado da longa e frutuosa caminhada de nossa equipe e da constatação de que não basta pesquisar e publicar resultados da forma convencional, seja em anais de eventos ou em periódicos nacionais e internacionais. É necessário inovar na comunicação, transmitindo informações de uma forma mais atraente ao público. Este é um dos compromissos do Labgrãos.

Inicialmente, a nossa página no Facebook foi remodelada. O site ficou mais moderno e mais atrativo. Foi criado o canal do Youtube, com vídeos que divulgam informações das atividades de ensino, pesquisa e extensão realizadas pelo Labgrãos. E, agora, temos a alegria de anunciar a publicação do primeiro volume da Labgrãos Magazine.

Para este primeiro volume, professores e pós-doutorandos que atuam no Labgrãos e pesquisadores de instituições estrangeiras parceiras foram convidados a escrever artigos técnicos sobre temas de interesse e domínio na pesquisa.

“Qualidade de arroz, metabolômica, embalagens para alimentos, tecnologias para alterar a digestibilidade de produtos amiláceos e nanoencapsulação por electrospeining”. Ficou interessado? São estes os temas centrais dos artigos deste volume.

No primeiro artigo são apresentados aspectos de qualidade de arroz, considerando os diferentes grupos de consumidores. Além disto, mercados emergentes e oportunidades para a cadeia produtiva do arroz são elencados.

Na sequência, a importância e as aplicações da metabolômica para estudos de qualidade de grãos são abordados pela Dra. Jessica Hoffmann, pelo Prof. Joseph Pesek (San Jose State University, California, EUA) e pelos Profs. Moacir Elias e Nathan Vanier. A metabolômica é uma ferramenta que tem sido explorada recentemente por nossa equipe e o leitor, além de se aprofundar na técnica, conhecerá alguns projetos relacionados a metabolômica que estão sendo desenvolvidos no Labgrãos.

As embalagens ativas, inteligentes e bioativas são apresentadas no artigo seguinte, pela Dra. Shanise Halal e pela Dra. Rosana Colussi. Esta mesma dupla de autoras elaborou outro artigo, em inglês, sobre digestibilidade de alimentos amiláceos e procedimentos industriais utilizados para alterar o índice de digestibilidade dos grãos.

Ambos os artigos - sobre embalagens e sobre digestibilidade - apresentam a evolução de trabalhos de pesquisa em cada segmento e informações preciosas e atuais sobre os temas.

Se você quer aprender sobre nanoencapsulação por electrospeining e/ou aprofundar conhecimentos sobre o assunto, a leitura do artigo “Nanoencapsulação de compostos bioativos e óleos essenciais por electrospeining”, elaborado pela Profa. Elessandra Zavareze e pelo Prof. Alvaro Renato Dias, será valiosa. Os Professores, experts no assunto e com renome internacional, sintetizaram aspectos conceituais e de desenvolvimento de nanofibras. Alguns estudos em andamento também foram apresentados. Imperdível!

Para acessar os artigos é só abrir o pdf do artigo de interesse na aba “magazine” de nosso site. Os artigos são gratuitos e editados para uma leitura rápida e dinâmica. Sugestões sobre temas e melhorias nesta nova proposta são muito bem-vindas e devem ser feitas através de nosso site.

Os volumes são semestrais, com publicação online. Há tendência de que os próximos números sejam publicados tanto em português como em inglês, sempre com temas pré-definidos por nossa equipe de projeto e editoração da Magazine, levando em conta os pedidos que chegam através dos canais de comunicação do Labgrãos. Boa leitura!



Prof. Dr. Nathan Levien Vanier
Diretor Geral da Labgrãos Magazine
nathanvanier@hotmail.com