

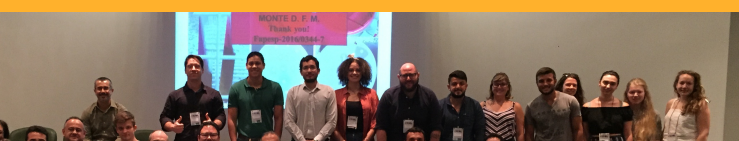


INFORMATIVO OFICIAL

FARMA NEWS

DA FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS

OSUSP



FORC ALIMENTOS
CENTRO DE PESQUISA sem mitos
EM ALIMENTOS



OSUSP NA FCF
PÁGINA 1

FoRC NO 3rd FOOD SAFETY
PÁGINA 2

PROF. EMÉRITO LAJOLO
PÁGINA 3

ALIMENTOS SEM MITOS
PÁGINA 4

INCLUSÃO NO ENSINO SUPERIOR
PÁGINA 5

VAGA EM INICIAÇÃO CIENTÍFICA
PÁGINA 6



APRESENTAÇÃO DA OSUSP NA FCF

Apresentação **GRATUITA** na Faculdade de Ciências Farmacêuticas

QUARTETO DE FLAUTAS DA OSUSP



03 DE MAIO | 12h30

Anfiteatro Maria Aparecida

Pourchet Campos

Bloco 13A - Andar Superior

"Anfiteatro Verde"



FoRC PARTICIPA DO 3rd FOOD SAFETY COURSE

No dia 24 de abril uma comitiva do Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental da FCF-USP e também representando o CEPID Food Research Center (FoRC) participou do "3rd FOOD SAFETY course" no ITAL em Campinas.

A comitiva teve a participação de 5 professores e 7 estudantes de pós-graduação em Ciência dos Alimentos da FCF-USP, que proferiram palestras e interagiram com o público presente, dentre estudantes da UNICAMP, UNESP, Ital e da "University of Nottingham".

Os estudantes estrangeiros da "University of Nottingham - United Kingdom" visitaram o Brasil e conheceram um pouco mais sobre as pesquisas na área de alimentos realizadas na USP.

O evento teve organização da "The University of Nottingham" e do Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos da FCF-USP.



OUTORGADO O TÍTULO DE "EMÉRITO" AO PROFESSOR LAJOLO

No dia 24/04 as 14h30, ocorreu a entrega do Título de Professor Emérito a Franco Lajolo.

O Prof. Lajolo, atualmente, Professor Sênior da FCF-USP, já exerceu em sua brilhante carreira as funções de pró-reitor e vice-reitor da Universidade São Paulo.

Em reconhecimento a sua trajetória extremamente comprometida com o crescimento e desenvolvimento da Faculdade e a Universidade, a Congregação da FCF, reunida em sessão especial na Sala do Conselho Universitário, outorgou-lhe o título emérito.

A Congregação, em razão da ocasião, foi presidida pelo Vice-Reitor em exercício Prof. Dr. Antonio Carlos Hernandes. A mesa diretora foi composta pela Diretora da Faculdade, Prof^a. Primavera Borelli; a Vice-Diretora, Profa^a. Elfriede Bacchi; a chefia do departamento de alimentos e nutrição experimental, Prof^a. Inar Erger; o orador, Prof. João Roberto e o Assistente Acadêmico, Eduardo Alves.

O evento contou com a presença de diversas autoridades, como o ex-reitor e atual presidente da FAPESP, Prof. Marco Antonio Zago e o Presidente da Academia de Ciências Farmacêuticas.





FoRC
CENTRO DE PESQUISA
EM ALIMENTOS

ALIMENTOS
sem mitos

FRITURA SEM ÓLEO OU GORDURA NÃO EXISTE

Anunciados e vendidos como “fritadeiras”, aparelhos elétricos que prometem “fritar” sem óleo viraram utensílios obrigatórios na cozinha daqueles que tentam levar uma vida mais saudável. Entretanto, como ressalta o professor Jorge Gut, associado ao Centro de Pesquisa em Alimentos (FoRC – Food Research Center) e docente do Departamento de Engenharia Química da Escola Politécnica da Universidade de São Paulo (Poli-USP), esses eletrodomésticos não podem ser chamados de fritadeiras, apesar do apelo usado na publicidade.

“Aparelhos desse tipo não fritam os alimentos. Nada mais são do que um pequeno forno, só que com um ventilador dentro. Eles têm uma resistência elétrica que aquece o ar até 200 °C, e um ventilador posicionado acima dela. É um forno elétrico com um ventilador dentro, que tem a função de fazer o ar circular em alta velocidade ou, em termos científicos, de tornar o escoamento do ar turbulento. Com a aceleração da troca de calor entre o alimento e o ar, o alimento assa mais rápido”, resume Gut.

De acordo com o professor, é um equívoco chamar de fritura o processo de transformação dos alimentos nesses aparelhos. “Fritura obrigatoriamente envolve óleo ou gordura. E não se coloca óleo nem gordura nesses eletrodomésticos”, resume ele, lembrando que a patente do utensílio é de 2005, mas ele só vingou como produto no mercado em 2010.

A aparência de fritura que certos alimentos preparados ali adquirem, segundo ele, talvez se dê por conta da textura obtida com a aceleração do contato do alimento com o ar. “Ao ventilar rapidamente o ar, o utensílio faz com que a parte externa do alimento seque mais rápido do que a interna, se o processo for comparado àquele que ocorre em um forno convencional. Isso gera uma textura diferente daquela que o alimento adquire quando assado no forno convencional. Forma-se uma camada seca por fora, e essa textura lembra a do alimento que passou pelo processo de fritura.”

PARA CONTINUAR LENDO ACESSSE: alimentossemmitos.com.br/fritura-sem-oleo-ou-gordura-nao-existe

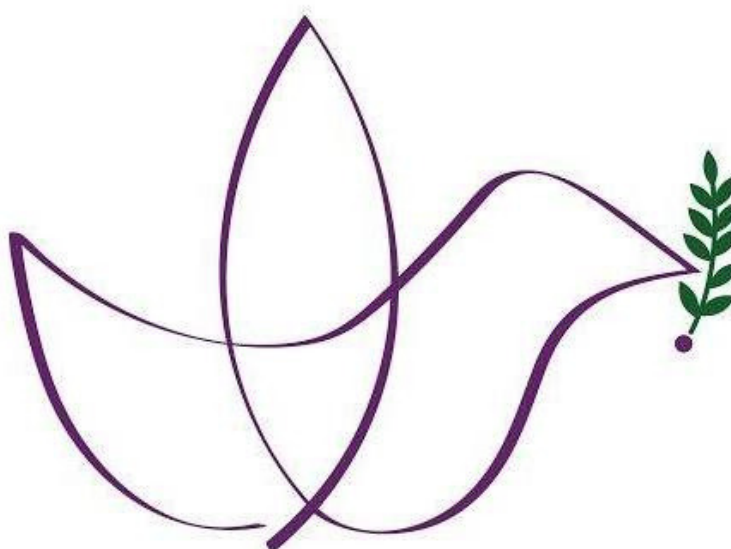


PESSOAS COM DEFICIÊNCIA NA EDUCAÇÃO SUPERIOR

O ingresso de pessoas com deficiência no Ensino Superior público é uma bandeira histórica na luta pelos direitos dessas pessoas. Garantir a acessibilidade dessas pessoas na Universidade vai muito além da matrícula mas também garantir a permanência desses estudantes, com infraestrutura e políticas que dê todo o suporte que esses alunos precisam.

Venham entender mais sobre isso nessa conversa com Leonardo Cabral, Professor de Psicologia da Universidade de São Carlos.

Dia 06 de Maio as 14h no Anfiteatro Maria Aparecida Pourchet Campos (FCF/USP- Bloco 13 A - andar superior)



NDH • FCF • USP



VAGA PARA INICIAÇÃO CIENTÍFICA

- **Cursos de Farmácia, Química ou Engenharia Química.**
- **Condição:** disponibilidade de 20 horas semanais e que estejam a partir do segundo ano do curso
- **Área:** Biotecnologia Farmacêutica.
- **Projeto:** Estratégias para Otimização do Processo Fermentativo para Produção de L-asparaginase
- **Orientador responsável:** Prof. Dr. Adalberto Pessoa Júnior
- **Local:** Laboratório de Biotecnologia Farmacêutica da FCF/USP - Edifício Semi-Industrial, Primeiro Andar.
- **Interessados entrar em contato via e-mail:**
 - flaviana_chaves@hotmail.com
 - larissabrumano@usp.br