

RESENHA!

Paleocristianismo e mitologia grega

FLÁVIO RIBEIRO DE OLIVEIRA
flavio.r.de.oliveira@gmail.com

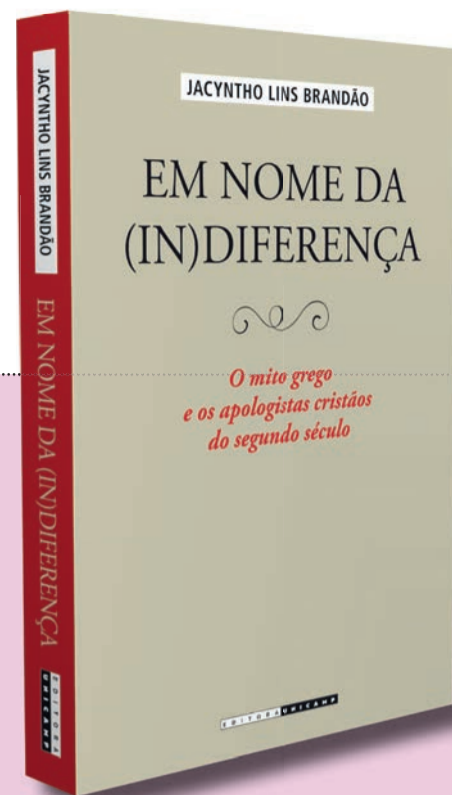
Em Em nome da (in)diferença, Jacyntho Lins Brandão propõe um estudo metódico e aprofundado dos modos como os polemistas cristãos dos primeiros séculos de nossa era reagiam à tradição mitológica grega e como administravam as relações complexas e as diversas possibilidades de (in)diferenciação que aproximavam e afastavam as polaridades cristão/judeu, cristão/grego, cristão/romano e cristão/pagão. Tais pares não constituíam alteridades nítidas e estanques, mas relacionavam conceitos fluidos entre os quais havia também trocas e assimilações. O assunto de que trata o livro é fundamental para qualquer um que pretenda investigar os fundamentos filosóficos, teológicos e ideológicos do paleocristianismo (fundamental, pois o cristianismo, herdeiro do judaísmo, surge e floresce em um ambiente intensamente helenizado, em que a religião grega e os mitos gregos ainda estão vivos) e para aqueles interessados nas complexas relações entre helenismo, judaísmo e cristianismo primitivo. O autor nos apresenta um trabalho finíssimo, de altíssimo valor intelectual e aca-

dêmico, realizado com máxima competência. Seu texto concilia uma erudição impressionante e uma admirável clareza expositiva: sem renunciar jamais ao rigor da análise e ao sólido suporte bibliográfico, Lins Brandão foi capaz de apresentar com transparência, numa redação elegante e acessível, um tema que, à primeira vista, pode parecer rebarbativo. O livro tem enorme interesse para o especialista, mas é igualmente acessível ao leitor não especializado.

O percurso expositivo da obra se divide em seis capítulos e uma conclusão: “Onomasiologias”, “Topologias”, “Cronologias”, “Mitologias 1 (Confluções)”, “Mitologias 2 (Homologias)” e “Historiografias” e, finalmente, “Economias”, a conclusão destinada a amarrar os fios soltos e dar sentido a todo o percurso. O primeiro capítulo trata da administração dos nomes “cristão”, “judeu” e “grego” nos três primeiros séculos de nossa era e dos sentidos que adquiriram em sua relação triangular. O segundo investiga a afirmação dos apologistas de que os cristãos constituiriam uma “terceira raça”, ao lado de judeus e gregos, o que vai implicar uma reordenação das polaridades de categorias então vigentes no mundo romano (gregos/bárbaros; gregos/romanos; romanos/bárbaros; judeus/romanos; judeus/góim) – reordenação que culminará na oposição

cristãos/pagãos. O terceiro capítulo trata das genealogias, que estabelecem uma linha que liga os cristãos aos judeus (e aqui se dá especial atenção para os problemas envolvidos na fixação da genealogia de Jesus Cristo), e das sucessões, que, no plano da doutrina, estabelecem uma linha que liga o cristianismo grego à tradição filosófica grega. O quarto capítulo analisa a explicação que propõe Justino para a presença do mal no mundo e o modo como nela confluem várias tradições. O quinto analisa o modo como os apologistas tratam das semelhanças que há entre os mitos gregos e os relatos cristãos. O sexto mostra como o debate do cristianismo com a mitologia grega obedece a um programa urgente de apropriação, pelos cristãos, do passado grego.

Em nome da (in)diferença contribui de forma notável para o avanço do conhecimento numa área que, entre nós, é pouquíssimo estudada (a literatura cristã dos séculos I a III), apresentando e discutindo os modos como os autores cristãos reagiam à tradição religiosa grega, descrevendo e esmiuçando as divergências e as convergências, os pontos de conflito e os de diálogo que ao longo dos primeiros séculos de nossa era marcaram as complexas relações entre o politeísmo pagão e o monoteísmo judaico-cristão, entre a tradição grega e a teologia cristã que então se constituía.



SERVIÇO

Título: Em nome da (in)diferença – O mito grego e os apologistas cristãos do segundo século

Autor: Jacyntho Lins Brandão

Editora da Unicamp

Páginas: 480

Área de interesse: História, mitologia grega

Preço: R\$ 84,00

Flávio Ribeiro de Oliveira é professor de língua e literatura gregas no Instituto de Estudos da Linguagem (IEL) da Unicamp.

Óleo deixa alimento mais saudável

Tecnologia permite produção de gorduras com baixo teor de ácidos graxos saturados

CAROLINA OCTAVIANO
Especial para o JU

Pesquisadores da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) da Unicamp desenvolveram um processo para produção de gorduras com baixo teor de ácidos graxos saturados, *low sat*, que pode ser aplicado para diversos fins na indústria de alimentos, tais como na fabricação de recheio de bolachas, biscoitos, bolos e sorvetes, entre outros. A tecnologia permite a substituição parcial de gordura denominada saturada em alimentos industrializados e que, em função de sua textura, exigia alto grau de saturação dos ácidos graxos.

“Com esse *know-how*, é possível obter uma gordura com baixo teor saturado e a empresa licenciada pode escolher o tipo de aplicação que lhe convier”, afirma a professora Lireny Aparecida Guaraldo Gonçalves, que desenvolveu a tecnologia com o professor Renato Grimaldi, do Laboratório de Óleos e Gorduras, do Departamento de Tecnologia de Alimentos (DTA) da FEA. Segundo os pesquisadores, o principal diferencial deste processo é a possibilidade de se obter uma gordura que apresenta baixo teor de ácidos graxos saturados, mas que tem características químicas de um óleo. Ou seja, a matéria-prima se comporta como uma gordura, mesmo sendo um óleo.

Em 2014, foi efetuado o licenciamento de *know-how* desta tecnologia para a Cargill, multinacional do setor alimentício, que interagiu com a Unicamp durante o desenvolvimento do processo. “Essa parceria uniu por um lado a Unicamp, com mais de 15 anos de pesquisa científica na área de cristalização de lipídeos, e por outro, o conhecimento e tecnologia da Cargill no desenvolvimento e aplicação de soluções inovadoras em óleos e gorduras para o mercado de alimentos”, frisa Marcos Guirardello, diretor da Unidade de Negócios Food Brasil, da Cargill.

O desenvolvimento da tecnologia se deve também à resolução 54/12 da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária),



Os professores da FEA Lireny Aparecida Guaraldo Gonçalves e Renato Grimaldi, que desenvolveram a tecnologia

que versa sobre a rotulagem de produtos alimentícios e que determinou que, desde 1º de janeiro de 2014, houvesse uma adequação dos critérios para produtos *low sat* e que não contêm gordura trans, com o intuito de estimular a reformulação e a busca por produtos industrializados mais adequados. “Como nós acompanhamos as normas e a legislação, vimos que haveria a necessidade de uma mudança radical para se ter uma rotulagem como *zero trans* ou *low sat*. Nós sabíamos que isso iria mudar e, por isso, pensamos em desenvolver a tecnologia”, comenta Renato Grimaldi.

O processo, que se baseia na cristalização de gordura, permite benefícios à saúde, uma vez que ele possibilita a substituição das gorduras trans – que, se consumidas em demasia, podem elevar o colesterol e levar à obesidade – pela gordura com baixo teor saturado na fabricação de alimentos. A substituição e a diminuição do percentual de gorduras saturadas em alimentos são uma preocupação do Ministério da Saúde e da Anvisa, apresentando lei específica para o tema. “Nós

trabalhamos juntos há décadas para obter a redução desse tipo de gordura”, confirma Lireny sobre a necessidade de se conduzir pesquisas que levassem a este fim. Um ponto fundamental nestas pesquisas, segundo Grimaldi, é que os produtos desenvolvidos se adequaram aos processos produtivos já instalados, não havendo a necessidade de investimentos nas unidades industriais.

Um dos principais motivos que levaram a empresa a ter interesse no licenciamento deste *know-how* é oferecer um portfólio de gorduras com teores reduzidos de gorduras trans e saturadas, já que é cada vez maior a busca por parte dos consumidores por produtos saudáveis. “A nossa meta é desenvolver continuamente soluções que agregam saudabilidade aos produtos finais, com desempenho e valor adequado. Estamos sempre atentos a tendências globais. Sabemos que a saúde é uma preocupação cada vez maior do consumidor brasileiro e dos órgãos governamentais”, afirma Guirardello. “Para o mercado, a tecnologia traz benefícios como a capaci-

dade de oferecer produtos mais saudáveis (baixo trans e reduzido teor de saturados) sem perder desempenho na estrutura de produto, processo de produção e percepção sensorial, aliado a um custo adequado ao mercado”, elenca o diretor da Cargill.

“A Inova Unicamp auxiliou na discussão das questões legais e de propriedade intelectual relativas a esta tecnologia, além de ter catalisado a relação comercial estabelecida entre a Universidade e a Cargill”, diz Guirardello, sobre o auxílio prestado pela Agência de Inovação Inova Unicamp durante o licenciamento. Os pesquisadores apontam para a importância da Agência em todas as etapas deste processo, que incluem desde o contato inicial com a empresa interessada até a elaboração do contrato de licenciamento. “A Inova, desde a primeira reunião com esta indústria, esteve sempre presente. A postura profissional foi muito importante para que o licenciamento. A Inova abraçou nossa causa e fez tudo isso acontecer”, concluem os pesquisadores.