

Enquanto aguardavam no salão nobre da Reitoria, premiados ignoravam o motivo do convite

Prêmio Bunge, a surpresa para professor e aluna da FEA

MARIA ALICE DA CRUZ
halice@unicamp.br

O professor Valdemiro Carlos Sgarbieri e a pós-doutoranda Roberta Ceriani, ambos da Faculdade de Engenharia de Alimentos, foram surpreendidos com os cumprimentos do reitor José Tadeu Jorge pela conquista dos prêmios Fundação Bunge e Juventude, antigo prêmio Moínho Santista. “Não sabemos por que estamos aqui”, diziam enquanto aguardavam no salão nobre da Reitoria. A premiação será dia 25 de setembro, às 19h30, no Palácio dos Bandeirantes. “É a primeira vez que a fundação premia um professor e um aluno na mesma categoria”, cumprimentou o reitor.

Pesquisadores são premiados na categoria tecnologia de alimentos

São conquistas passaram de geração para geração. Roberta Ceriani lembrou que foi aluna de Tadeu Jorge na disciplina de Matéria-Prima e que o reitor por sua vez foi aluno de Sgarbieri. Vencedor na categoria tecnologia de alimentos do Prêmio Bunge, Sgarbieri teve seu trabalho de muitos anos reconhecido pela contribuição relevante ao desenvolvimento intelectual brasileiro. “Apesar de não ter feito nenhuma fortuna, conseguir sobreviver dignamente é uma demonstração de que muitas pessoas reconhecem meu trabalho”, agradeceu o professor.

As pesquisas de Valdomiro Sgarbieri sobre as propriedades tecnológicas e fisiológicas (funcionais) das

proteínas do soro de leite permitiram, entre outros feitos, resultados animadores em testes realizados com crianças portadoras de HIV. A investigação foi realizada em parceria com o Centro de Investigações Pediátricas (Ciped) da Unicamp. Nas muitas pesquisas que tem orientado, ele descobriu no leite, também, propriedades imunestimulatórias e inibidoras do crescimento de tumores, antiúlcera, antivirais e antibacteriais.

Engenheiro agrônomo de formação, Sgarbieri iniciou sua carreira de pesquisador no início da década de 1960, no Centro Tropical de Pesquisas e Tecnologia Agrícola, hoje Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital). Na Unicamp, ele está desde 1973, quando resolveu dedicar-se à carreira acadêmica. Mas antes realizou mestrado e doutorado na Universidade da Califórnia, nos Estados Unidos.

Juventude – Roberta Ceriani foi indicada ao Prêmio Bunge Juventude pela Fapesp. Ela tem graduação, mestrado e doutorado na FEA. A tese de doutorado “Simulação computacional de processos de desodorização e desacidificação de óleos vegetais” foi responsável pela premiação. “Fiquei surpresa. É uma felicidade imensa. A expectativa é dar prosseguimento ao trabalho nesta área de que gosto muito e conseguir me estabelecer em alguma instituição”, declara. O objetivo de seu projeto foi simular computacionalmente processos de refino já empregados industrialmente, procurando entender de forma mais profunda a sua lógica de funcionamento, assim como otimizá-los, es-



Fotos: Neldo Cantanti

O professor Valdemiro Sgarbieri e um composto com proteínas de soro de leite e a pós-doutoranda Roberta Ceriani, autora de projeto inédito de simulação computacional. Abaixo, ambos são informados do prêmio pelo reitor Tadeu Jorge



pecialmente no que se refere à qualidade do produto final e à minimização das perdas de óleo neutro.

Roberta enfatiza que, embora se tratem de processos de separação, que envolvem a termodinâmica do equilíbrio líquido-vapor, já utilizados industrialmente, a simulação computacional apresentada por ela praticamente não tem precedentes na literatura. A sua originalidade, afirma, não está baseada nas ferramentas utilizadas. Processos semelhantes, como destilação e absorção, foram amplamente modelados computacionalmente para simulações de processos tradicionais da engenharia química, mas não na área da engenharia de alimentos, onde a complexidade dos sistemas envolvidos torna a modelagem mais elaborada.

Atual – A pesquisa de Roberta Ceriani é de grande interesse científico e tecnológico. A simulação pode ser usada para avaliar o teor de compostos nutracêuticos e de isômeros trans em óleos vegetais refinados, que representam uma preocupação nutricional dos dias de hoje. Outra utilidade está na análise de perda de óleo neutro, que apresenta impacto no desempenho da planta de processamento. A ferramenta desenvolvida para o projeto tem muita importância para o setor agroindustrial. “De fato, a agroindústria associada ao processamento de óleos é um setor em franca expansão na economia brasileira, muito relevante em termos de exportação e sob constante pressão para melhorar sua eficiência e aperfeiçoar a qualidade de seus produtos”, acrescenta.

As maiores vantagens e facilidades esperam por você na Nossa Caixa.



Venha logo abrir a sua conta.

A partir de 1º de janeiro de 2007, todo servidor público estadual ativo e inativo de São Paulo passará a receber seu salário através da Nossa Caixa. Mas não é preciso esperar tanto. Transferindo já o seu pagamento para a Nossa Caixa, você começa a desfrutar de uma série de vantagens e benefícios exclusivos, como tarifas reduzidas, linhas de crédito e financiamento com juros e prazos especiais e atendimento diferenciado. Faça como milhares de servidores paulistas e abra já a sua conta na Nossa Caixa. Além de bem-vindo, aqui você é muito bem tratado.

Nossa Caixa
www.nossacaixa.com.br