

LABORATÓRIO DE ALIMENTOS DO CEUNES/UFES: HISTÓRICO

Maysa do Vale Oliveira*

*Farmacêutica generalista, Departamento de Ciências da Saúde, Centro Universitário Norte do Espírito Santo, Universidade Federal do Espírito Santo. Rodovia Governador Mário Covas, Km 60, Litorâneo, 29932-540, São Mateus, Espírito Santo, Brasil.

E-mail: maysadovale@yahoo.com.br

O laboratório de Alimentos do Centro Universitário Norte do Espírito Santo (CEUNES), na cidade de São Mateus, é um dos frutos do plano de expansão e interiorização da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES). O objetivo primário do espaço é o atendimento às disciplinas de graduação da área de alimentos, sendo elas Análise Físico-Química de Alimentos, Microbiologia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos e Tecnologia de Produtos Agropecuários. Ainda vinculado à graduação, são desenvolvidos na estrutura do laboratório projetos teórico-práticos de trabalho de conclusão de curso (TCC) e iniciação científica.

No âmbito da pesquisa, destacam-se os projetos: análise microbiológica da água de coco (*Cocos nucifera*) no município de São Mateus - ES; otimização do processo de extração de compostos antioxidantes em frutas e subprodutos produzidos na região norte do Espírito Santo; qualidade microbiológica da pimenta-do-reino da região Norte do Espírito Santo; monitoramento ecotoxicológico dos impactos causados pela lama oriunda do rompimento da barragem de Mariana (MG) em regiões dulcícolas, estuarinas e marinhas; avaliação parasitológica e microbiológica em reservatórios de água da cidade de São Mateus, Espírito Santo, Brasil; ‘*trade-off*’ de defesas anti-herbivoria: análises experimentais em plantas da Mata Atlântica.

As atividades de pesquisa mencionadas acima são possíveis devido ao aporte e apoio financeiro da UFES, de órgãos de fomento e apoio à pesquisa como FAPES, CNPq e CAPES e da Fundação Renova. O foco das atividades de pesquisa desenvolvidas no laboratório é o de contribuir com atividades regionais, explorar a região onde está alocado o CEUNES e dar *feedback* à população, na forma de dados que podem ser utilizados no cotidiano, ao aporte financeiro que os governos destinam à universidade.

As pesquisas desenvolvidas têm como característica a multi e interdisciplinaridades dos temas e objetivos propostos nos estudos. Tais características

auxiliam na construção de conhecimento sólido e não correlato, permitindo, assim, um conhecimento não especializado, porém mais polivalente e eclético. Além disso, criam-se vínculos que podem originar novas descobertas, disciplinas ou até mesmo áreas do conhecimento.

Dentre as pesquisas desenvolvidas e que apresentam as características mencionadas, destacam-se: (1) *'Trade-off'* de defesas anti-herbivoria: análises experimentais em plantas da Mata Atlântica, em que o grupo de pesquisa formado por biólogos e farmacêuticos, partindo da compreensão de que plantas possuem basicamente três mecanismos de defesa contra a herbivoria (química, física, comportamental ou combinação de diferentes tipos), têm testado três hipóteses: (i) plantas com néctares extra-florais (NEFs) apresentam uma menor taxa de herbivoria foliar, independentemente da fisionomia; (ii) plantas com NEFs têm concentrações menores de compostos deterrentes contra herbívoros do que plantas sem NEFs e (iii) plantas que possuem sazonalidade na secreção de néctar pelos NEFs apresentam concentrações mais altas de compostos deterrentes quando os NEFs estão inativados; (2) Monitoramento ecotoxicológico dos impactos causados pela lama oriunda do rompimento da barragem de Mariana (MG) em regiões dulcícolas, estuarinas e marinhas: este projeto é composto pela união de pesquisadores de diversas áreas do conhecimento de instituições de ensino, universidades estaduais e federais de vários estados brasileiros.

As atividades relacionadas ao monitoramento que são desenvolvidas no laboratório de Alimentos do CEUNES têm como objetivo a investigação dos efeitos causados pela exposição crônica e aguda ao sedimento e à água de regiões dulcícolas, estuarinas e marinhas através da análise de biomarcadores de exposição e efeito de metais em organismos dulcícolas, estuarinos e marinhos de diferentes níveis da cadeia trófica. Considerando o exposto, com foco na utilização prática do conhecimento gerado a partir das pesquisas desenvolvidas no laboratório de Alimentos, anseia-se que a Universidade Federal do Espírito Santo contribua com a sociedade ao seu entorno.

Maysa do Vale Oliveira

Farmacêutica Generalista pela Universidade Federal de Alfenas. Durante a graduação desenvolveu trabalhos de iniciação científica envolvendo mutagenicidade, antimutagenicidade e estresse oxidativo. Possui doutorado em Ciência de Alimentos (CAPES 7) da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp. Desenvolve trabalho na linha de estresse oxidativo, expressão gênica, antioxidantes de fontes naturais e sua ação in vitro e in vivo. Atualmente é professora adjunto na Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), campus São Mateus.