

RELATÓRIO ANUAL

2010

FORÇA-TAREFA FUNCIONAIS

ÁREA DE ATUAÇÃO

Alimentos e ingredientes com propriedades funcionais e/ou de saúde.

PARTICIPANTES EM 2010

ÁREA CIENTÍFICA

Professor Franco Lajolo, FCF/USP
(Coordenação científica)

EMPRESAS MANTENEDORAS (2010)

AJINOMOTO
BENEÓ-ORAFI
COCA-COLA
DANISCO
DANONE
DSM NUTRITIONAL PRODUCTS
HERBALIFE
KELLOGG
KRAFT FOODS
NESTLÉ
PEPSICO
SOLAE
WYETH
YAKULT

COORDENAÇÃO

Ana Paula Tasca
Vice: Monica Fonseca

ILSI BRASIL

Mariela Weingarten Berezovsky
Bruna Marínai Bronzeri

HISTÓRICO E JUSTIFICATIVA

O avanço dos conhecimentos mostrando a relação entre a alimentação e a saúde/doença, os custos da saúde pública e o interesse da indústria em suprir o aumento da demanda dos consumidores por alimentos cada vez mais saudáveis, tem gerado novos produtos cujas funções pretendem ir além do conhecido papel nutricional e sensorial dos alimentos. Pesquisas têm sido realizadas visando estabelecer bases científicas para a comprovação das alegações das propriedades funcionais e/ou de saúde dos alimentos e ingredientes.

A força-tarefa (FT) Funcionais foi criada em 1999, quando, juntamente com o Ministério da Saúde, promoveu o *I Seminário Internacional sobre Alimentos Funcionais*, em São Paulo, SP. A FT de funcionais integra o comitê de nutrição do ILSI Brasil.

OBJETIVOS

- Promover o melhor entendimento de assuntos relacionados às alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde.
- Colaborar com os órgãos governamentais, levando informação científica que sirva de base para a elaboração/ revisão de regulamentação sobre alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde.
- Levar conhecimento científico atual e de boa qualidade a profissionais da área de alimentação e nutrição
- Estimular a pesquisa e identificar pesquisadores na área.

AÇÕES REALIZADAS EM 2010

Simpósio durante a Reunião Anual do ILSI Brasil com o tema **“Nutrição e Estilos de Vida Saudáveis”** com Debate Interativo – **“Nutrient Function Claims in Europe”** Dr. Michael Knowles (ILSI); **“Gestão das águas minerais”** Antonio Henrique Penteadó – (Geólogo, DNP - Departamento Nacional de Produção). Tendo Dr. Mauro Fisberg (UNIFESP) e Dr. Franco Lajolo (USP) como coordenadores e Dra. Paula A. S. Gaiolla (UNESP - Botucatu) e Dr. José Eduardo Dutra de Oliveira (USP - Ribeirão Preto) como debatedor. Em 9 de abril de 2010, Águas de São Pedro, SP. **Total de Participantes: 71** pessoas.

3ª edição do Prêmio ILSI Brasil pesquisa em Alimentos/Ingredientes com Propriedades Funcionais e/ou de saúde e compostos bioativos, visando estimular a pesquisa e identificar novos pesquisadores na área. **Comissão Julgadora:** Dr. Antonio Marcos Pupin (Nestlé), Dr. Guilherme Rodrigues (Danone), Dra. Nonete Guerra (CTCAF), Dr. Paulo Stringheta (CTCAF), Dr. Sérgio Paiva (UNESP). Total de inscritos: 17 trabalhos. A entrega do prêmio ocorreu dia 21 de outubro, em jantar comemorativo realizado no Terraço Itália durante o **“IV Simpósio Internacional ILSI Brasil sobre Alimentos Funcionais”**. Vencedores: **1º lugar: Karla Bigetti Guergoletto**, “Desenvolvimento de simbiótico à base de *“lactobacillus casei”* aderido a fibras vegetais desidratadas”. **2º lugar: Adriana Farah de Miranda Pereira**, “Metabolismo e bioatividades dos ácidos clorogênicos do café no organismo humano”.

IV Simpósio Internacional ILSI Brasil sobre Alimentos Funcionais

Realizado em São Paulo, no hotel Maksoud Plaza, nos dias 21 e 22 de Outubro de 2010, sob a coordenação científica do Prof. Franco Lajolo, USP. **Temas apresentados:** **Abordagem Nutrigenômica nos estudos de alimentos com alegações funcionais e de saúde** (Dra. Renata Nascimento de Freitas, Universidade Federal de Ouro Preto, Minas Gerais), **Probióticos e imunidade: benefícios e aplicações dos lactobacilos** (Dr. Masanobu Nanno, Yakult Central Institute for Microbiological Research, Japão), **Saúde intestinal (fibras e prebióticos)** (Dra. DeAnn Liska, Diretora Nutrition Science at The Kellogg Company, EUA), **Ácido graxos ômega-3: visão geral** (Dr. Jorge Mancini, Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP), **Ácidos graxos no desenvolvimento mental, cognitivo e visual - Da Nutrição Materna a Saúde Infantil** (Dra. Birgit Hoefl, Scientist at DSM Nutritional Products Ltd., Suíça), **Lipídios da membrana celular cerebral e função cognitiva no idoso** (Dr. John Sijben, Nutricia Advanced Medical Nutrition R&D, Wageningen, Holanda), **Mitocondria e envelhecimento extrínseco da pele** (Dr. Peter Schroeder, University Dusseldorf, Alemanha), **Avaliação Econômica de Intervenções Nutricionais: Status atual e perspectivas futuras** (Dr. Jared Calberg, Department of Agricultural Economics, University of Manitoba, Canada), **Compostos fenólicos & potencial redox celular na prevenção de doenças crônicas** (Dr. Kalidas Shetty, University of Massachusetts-Amherst, Massachusetts, EUA), **Mesa-redonda, Alimentos Funcionais: Inovação Tecnológica e Oportunidades de Parceria Universidades - Indústria - Governo** (Dra. Antonia Maria de Aquino (ANVISA), Dr. Oswaldo Massambani (USP), Dr. Andre Lozano (Diretor de Inovação - Kraft Foods), Dr. Gianfranco Grompone, Instituto Pasteur de Montevideú, Uruguai).



alimentos
funcionais
2010

**IV SIMPÓSIO INTERNACIONAL ILSI BRASIL
SOBRE ALIMENTOS FUNCIONAIS**
IV ILSI BRASIL INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FUNCTIONAL FOODS
21 E 22 DE OUTUBRO DE 2010 / 21 OCTOBER 21 - 22 - SÃO PAULO

1º dia - 21 de outubro / Day 1 - October 21

08h00 - 08h30
Credenciamento / Registration

08h30 - 09h00
Abertura e introdução
Opening session and introduction
Dr. Aldo Baccarelli presidente do ILSI Brasil
Dr. Franco Lajolo, Faculdade de Ciências Farmacéuticas - USP

Coordenação / Coordination:
Dr. Aldo Baccarelli e Dr. Franco Lajolo

09h00 - 09h40
Abordagem nutricional nos estudos de alimentos com alegações funcionais e de saúde
Nutritional approach for functional foods studies
Dr. Maria Sacramento de Freitas, Universidade Federal de Minas Gerais
Dr. Maria Helena, Nestlé Central Institute for Microbiological Research, Italy

09h40 - 10h20
Probióticos e imunidade: benefícios e aplicações dos lactobacilos
Probiotics and immunity: benefits and applications of lactobacilli
Dr. Marinho Gomes, Nestlé Central Institute for Microbiological Research, Italy

10h20 - 10h30
Perguntas / Q & A

10h30 - 11h00
Intervalo / Break

Coordenação / Coordination:
Dra. Elizabeth West de Menezes e Dr. Sérgio Pádua

11h00 - 11h40
Saúde intestinal (fibras e probióticos)
Intestinal Health (Fibers and probiotics)
Dra. Maria Lúcia, Kellogg Nutrition Science at The Kellogg Company, USA

11h40 - 12h10
Vencedores do Prêmio ILSI Brasil Alimentos Funcionais 2010
ILSI Brazil Award on Functional Foods 2010
Desenvolvimento de um simbiótico à base de Lactobacillus casei e fibra vegetal desidratada
Development of a synbiotic based on Lactobacillus casei and dehydrated vegetable fiber
Katharina Sampaio, Centro de Ciências Aplicadas da Universidade Estadual de Londrina, PR

12h10 - 12h20
Intervalo / Break

12h20 - 12h30
Perguntas / Q & A

Coordenação / Coordination:
Dra. Emily Giacchino e Dra. Olga Américo

12h30 - 14h00
Almoço / Lunch

Coordenação / Coordination:
Dra. Emily Giacchino e Dra. Olga Américo

14h00 - 14h40
Ácidos graxos ômega-3: visão geral
Omega-3 fatty acids: overview
Dr. Jorge Marchi, Faculdade de Ciências Farmacéuticas - USP

14h40 - 15h20
Ácidos graxos no desenvolvimento mental, cognitivo e visual - Da Nutrição Materna à Saúde Infantil
Fatty acids in mental, cognitive and visual development - From maternal nutrition to child health
Dra. Sarah Hogg, School of Food and Nutritional Products, Sege

15h20 - 15h30
Perguntas / Q & A

15h30 - 16h00
Intervalo / Break

Coordenação Científica / Scientific Coordination:
Prof. Franco Lajolo, USP

Local / Place:
Hotel fazendas Plaza
Alameda Campinas, 150
São Paulo - SP

Vagas limitadas

Inscrições
www.ilsibr.org.br/funcional
até 30/09/2010: R\$ 500,00
até 10/10/2010: R\$ 500,00
no local: R\$ 500,00

Desconto de 50% para sócios do ILSI em eventos de academia e estudantes

Haverá tradução simultânea

ILSI Brasil
11 3035-5585
funcional@ilsibr.org.br

Insira por e-mail
R\$ 100,00 por pessoa
local: Terço, Itália

Atualidades em alimentos funcionais na Europa: perfil de nutrientes, avaliação do risco-benefício, fortificação e reformulação de alimentos (Dr. Hans Verhagen, National Institute for Public Health and the Environment. RIVM, Holanda), **Sucessos e insucessos da regulamentação de alegações de propriedades funcionais na Europa** (Dr. Yolanda Sanz, Spanish National Research Council (CSIC)-IATA, Espanha), **Biomarcadores - Imunidade** (Dr. Gianfranco Grompone, Instituto Pasteur de Montevideú, Uruguai), **Benefícios de equilibrar os efeitos do excesso de ácidos graxos ômega-6 com o consumo de ácidos graxos ômega-3** (Dr. William Lands, Universidade de Michigan e Illinois (retired)).
Total de Participantes: 192 pessoas. **Total de acessos on-line:** 122.

Colaboração científica para o **Curso de Atualização e Aperfeiçoamento de Nutrologia**, realizado anualmente pela ABRAN, composto por 8 módulos, com público aproximado de 250 médicos. Palestras: Rotulagem de Alimentos - Helena Martins, Bunge (26 de junho) Alimentos Funcionais - Helio Vannucchi, Fac. Medicina de Ribeirão Preto/USP (24 de julho) Edulcorantes - Maria Cecília F. de Toledo, UNICAMP (23 de outubro).

Seminário ILSI Brasil no congresso da ABRAN - XIV Congresso Brasileiro de Nutrologia - XV Conferência sobre Obesidade e Síndrome Metabólica - VII Conferência de Direito Humano a Alimentação Adequada - VIII Annual Meeting International Colleges For Advancements of Nutrition Congresso realizado de 15 a 17 de setembro, no Maksoud Plaza - São Paulo, sendo o módulo ILSI Brasil, no dia 16, das 8:00 às 9:40. **Alimentos Funcionais** - Dr. Hélio Vannucchi, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto/USP, **Aspectos Moleculares de los Probióticos** - Dr. Pedro Antonio Prieto, Diretor de Nutrition, Regulatory and Scientific Affairs da Kellogg Latin America e **Probióticos e Saúde** - Dra. Suzana Saad da FCF/USP. **Total de Participantes:** 150 pessoas.

Palestra e debate sobre Amostragem e Bioestatística ligada aos Estudos sobre Alimentos Funcionais proferida por Dr. Sebastien Marque (Danone) e Dr. Júlio Pereira (FSP/USP), em 02 de dezembro de 2010; Consulado Britânico.

Criação do Grupo *ad-hoc* de Probióticos

Objetivos: Nivelar os conhecimentos sobre probióticos entre profissionais da área de saúde. O ponto de partida seria a educação básica para posteriormente evoluir para conceitos mais complexos.

PLANO DE AÇÃO 2011

Tradução do Artigo Científico "The definition of dietary fiber discussions at the Ninth Vahouny Fiber Symposium: building scientific agreement" traduzido do inglês para o português "Definições de Fibra Dietética- a partir do IX Simpósio Vahouny Fiber: construindo consenso científico" com autoria de John F. Howlett1, Victoria A. Betteridge, Martine Champ, Stuart A.S. Craig, Agnes Meheust e Julie Miller Jones

Simpósio ILSI no Congresso da SBAN (Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição). O simpósio ILSI terá como tema "Alimentos funcionais: um exemplo de nutrição baseada em evidência". O Congresso será realizado em Fortaleza, CE, de 20 a 23/6 de 2011.

Participação em eventos, a definir, exemplos:

- **Congresso ABRAN:** XV Congresso Brasileiro de Nutrologia, XVI Conferência sobre Obesidade e Síndrome Metabólica, VIII Conferência sobre Direito Humano à Alimentação Adequada, IX Annual Meeting International Colleges for the Advancements of Nutrition, Maksoud Plaza Hotel, São Paulo - SP, 21, 22 e 23 de setembro de 2011.
- **Simpósio sobre Alimentos Funcionais ILSI Europe, em Praga, de 5 a 7 de outubro de 2011.**

Workshop em Brasília: Probióticos

Evento em Brasília sobre os temas: *i)* conceitos básicos; *ii)* diferenciação e *iii)* cenário regulatório.

Publicação PROBIÓTICOS

Publicação com os seguintes temas: histórico; microbiota intestinal; conceitos básicos (o que são probióticos?); como atuam os probióticos; benefícios específicos; segurança (incluindo fórmulas infantis com probióticos), cenário regulatório nacional e internacional.

Workshop com temas específicos - 11º evento da Série de Workshops Internacionais sobre Alimentos Funcionais: tema sugerido: carboidratos. Temas a serem abordados: fibras, saciedade, índice glicêmico, carga glicêmica, da ciência para as alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde. Data tentativa: 2º semestre de 2011



ILSI - International Life Sciences Institute

é uma entidade não governamental, sem fins lucrativos; tem como objetivo principal a manutenção de um fórum permanente de atualização de conhecimentos técnico-científicos que contribuam para a saúde da população e que sejam de interesse comum às empresas, governos, universidades e institutos de pesquisa.

ILSI Brasil

International Life Sciences Institute do Brasil

Rua Hungria, 664 - conj. 113
01455-904 - São Paulo - SP - Brasil
Tel./Fax: 55 (11) 3035-5585
e-mail: ilsibr@ilsibr.org.br

