

INOVAÇÃO TECNOLÓGICA E SUSTENTABILIDADE: BASES PARA O FUTURO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Technological innovation and sustainability: basis for the future of the food industry

Innovación tecnológica y sostenibilidad: bases para el futuro de la industria alimentaria



Revista
Desafios

EDITORIAL

Alex Fernando de Almeida*¹, Claudia Cristina Auler do Amaral Santos¹

¹ Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Tocantins, Câmpus de Palmas, Tocantins, Brasil.

*Correspondência: Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Av. NS 15, 109 Norte, Palmas, Tocantins, Brasil. CEP: 77.010-090. E-mail alexfernando@uft.edu.br; claudiaauler@uft.edu.br.

Publicado em 01/04/2020.

O mercado global de alimentos contabilizou um lucro de US\$ 3,4 trilhões em 2018 e deverá atingir um valor de US\$ 4,2 trilhões até 2024, registrando uma taxa de crescimento anual média de 3,6% entre os anos de 2019 a 2024. Este crescimento se deve à demanda por personalização e inovação na variedade, conveniência e qualidade dos produtos, que pressiona a indústria de alimentos e bebidas a diferenciar seus produtos por meio de processos inovadores. Essa tendência traduz também, a necessidade de garantir a segurança alimentar e a qualidade nutricional dos produtos alimentícios, aliada à revolução biotecnológica e a todas as novas possibilidades de processamento.

Paralela ao crescimento mundial da produção de alimentos com processos inovadores e tecnológicos, a sustentabilidade na produção de alimentos para atender o abastecimento global, ou uso de embalagens sustentáveis, aliada à conscientização dos consumidores e seu interesse em entender como os alimentos que consomem são produzidos, mostra que as empresas de processamento de alimentos estão diante de novas expectativas e desafios para produzir alimentos mais saudáveis e sustentáveis. Cada vez mais os consumidores exigem que a produção de alimentos

seja realizada com uso reduzido de energia elétrica, gás, água, baixa geração de efluentes e resíduos orgânicos, bem como, observam com atenção as questões relacionadas à saúde do consumidor, a gestão da cadeia de suprimentos, a sanidade animal e a mão de obra empregada.

O desenvolvimento da inovação, tecnologia e sustentabilidade no setor de alimentos requer o emprego de áreas multidisciplinares não somente para desenvolver o setor industrial, mas também para o desenvolvimento da agricultura familiar e dos pequenos e médios produtores que tem como objetivo a produção de alimentos e bebidas regionais e artesanais. Garantir a qualidade e segurança alimentar, além de fomentar o desenvolvimento de novos produtos ou o aperfeiçoamento de produtos artesanais permite a consolidação destes como marca regional e cultural e favorece a aceitação destes por parte dos consumidores, cada vez mais conscientes e bem informados. Para que isso seja possível, a aproximação de centros de pesquisa em alimentos, poder público e instituições de ciência e tecnologia (ICT's), como as universidades, deve ter como foco a inserção social em atividades junto aos pequenos e médios produtores, a fim de identificar os gargalos que impedem que estes produtos regionais e

artesanais atinjam um público maior e mercados que valorizam essa produção.

Com o objetivo de discutir as tendências no setor de alimentos, o tema “Inovação tecnológica e sustentabilidade: bases para o futuro da indústria de alimentos” foi abordado no evento XV Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos (SEMEALI) e II Congresso Tocantinense de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CTOCTA), realizado entre os dias 04 e 08 de novembro de 2019, na Universidade Federal do Tocantins, no município de Palmas. O evento organizado pelo curso de Engenharia de Alimentos e pelo Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos contou com a participação de palestrantes de renome internacional e nacional, além de profissionais atuantes nos seguimentos de regulamentação, aproveitamento e inserção de produtos regionais.

A inovação na indústria de alimentos foi abordada em palestras e minicursos que trouxeram as tendências no cenário mundial e nacional para o setor. A tecnologia de alimentos ganhou destaque no aproveitamento de produtos de origem animal e vegetal para agregação de valor, como também no uso de aditivos e coadjuvantes de tecnologia para a formulação de novos produtos alimentícios. A sustentabilidade foi tema de mesa redonda sobre a produção racional de alimentos e agregação de valor em subprodutos e frutos do cerrado. As apresentações de trabalho na forma de pôster possibilitaram a interação entre os docentes e discentes das diferentes ICT's participantes, aproximando pesquisadores e possibilitando a criação de novas redes e grupos de pesquisa em alimentos e bebidas.

Os participantes tiveram a oportunidade de debater e trocar experiências com investidores e empresários do setor e outros profissionais da área de alimentos em um ambiente onde a ciência e o setor econômico se encontraram. Portanto, podemos inferir

que eventos como SEMEALI e CTOCTA são fundamentais para o desenvolvimento do Tocantins e do Brasil, uma vez que, pesquisadores e investidores possuem poucas oportunidades para se encontrarem, apresentarem seus produtos e problemáticas. Além disso, estes eventos oportunizam a discussão de políticas que incentivam a transferência de tecnologias geradas nas instituições de pesquisa, transformando-as em produtos comerciais.

Todos os autores declararam não haver qualquer potencial conflito de interesses referente a este artigo.

REFERÊNCIAS

CNI. Confederação Nacional da Indústria. **Sustentabilidade na indústria da alimentação**. Confederação Nacional da Indústria, Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação – Brasília: 2017. 76 p.

FISPAL. **Sustentabilidade na indústria de alimentos e bebidas**. 2019. Acesso em 26/03/2020. Endereço: <https://digital.fispaltecnologia.com.br/sustentabilidade/sustentabilidade-na-industria-de-alimentos-e-bebidas>

NEOPROSPECTA. **Inovação tecnológica nas indústrias de alimentos e bebidas**. 2019. Acesso em 26/03/2020. Endereço: <https://blog.neopropecta.com/inovacao-tecnologica-industrias-alimentos-bebidas/>

RAIMUNDO, L. M. B.; BATALHA, M. O.; TORKOMIAN, A. L. V. Dinâmica tecnológica da Indústria Brasileira de Alimentos e Bebidas (2000-2011). **Gestão & Produção**, vol. 24, no. 2, p. 423-436, 2017.

RESEARCH AND MARKETS. Global food service market report 2019-2024: **Market is expected to reach a value of US\$ 4.2 trillion**. 2019. Acesso em 26/03/2020. Endereço: <https://www.prnewswire.com/news-releases/global-food-service-market-report-2019-2024-market-is-expected-to-reach-a-value-of-us-4-2-trillion-300907559.html>