

Estudantes do Câmpus Osório recebem premiação internacional



Acumulando prêmios, bolsas e condecorações, o projeto de pesquisa "Padronização de um bolo diet através da metodologia de superfície de resposta", realizado pelos alunos André Berzagui e Mariane Palacios, e orientado pela professora da área de Panificação e Confeitaria, Flávia Twardowski Pinto, do Câmpus Osório, conquistou desta vez reconhecimento no Chile. No *Foro Internacional de Ciencia e Ingeniería*, ocorrido em Santiago entre os dias 21 e 23 de agosto, o projeto foi destaque na categoria Supranivel, destinada a avaliar estudantes de níveis médio e superior. Assim, o grupo conquistou medalhas e o credenciamento para participar de uma das maiores feiras de ciência do mundo, a *Expociencia Internacional ESI AMLAT*, que ocorrerá na Colômbia, em 2014.

O projeto já foi premiado em outros eventos científicos e o credenciamento para participar do fórum no Chile foi conquistado na 27ª Mostra Internacional de Ciência e Tecnologia (Mostratec), maior feira de ciência e tecnologia da América do Sul, quando também recebeu bolsa do CNPq.

Agora, os estudantes, acompanhados da professora orientadora e da técnico-administrativa Michelen Andriguetto, fizeram história ao receber o primeiro prêmio de pesquisa do Câmpus Osório em território internacional. "Foi uma experiência inesquecível. Tivemos a oportunidade de conhecer outras culturas e houve uma integração entre os participantes. Ter nosso projeto reconhecido fora do país é algo gratificante, que faz com que pensemos que todo o esforço valeu a pena", declarou André Berzagui.

O projeto

A "Padronização de um bolo diet através da metodologia de superfície de resposta" consistiu no desenvolvimento de um produto que pudesse ser consumido por diabéticos - que somam mais de 10% da população mundial - ou por pessoas com restrição de açúcar na dieta utilizando na formulação um insumo diferenciado, que reduzisse o uso de adoçantes artificiais.

O grupo optou pelo uso de uma qualidade de batata, chamada Yacon, que possui um açúcar não-convencional, o qual não é metabolizado pelo organismo. Além disso, a Yacon não eleva o índice glicêmico da mesma forma como ocorre com a ingestão, por exemplo, da batata inglesa.

Ao longo da pesquisa, foram testadas oito formulações, que continham diferentes quantidades de batata Yacon e de adoçante. Os bolos produzidos foram degustados por 100 assessores sensoriais, que verificaram os atributos odor, cor, textura, sabor, sabor residual e aceitação global.

Com o auxílio de uma ferramenta estatística e da análise sensorial, foi verificada a aceitação do produto desenvolvido. A formulação aprovada foi a que conseguiu utilizar maior quantidade de batata Yacon e, assim diminuir o uso de edulcorantes.

Assessoria de Comunicação do Câmpus Osório

Galeria

