



ESCOLA DE ENGENHARIA DE LORENA
EEL - USP



Brazilian Meeting on Chemistry VII of Food and Beverages

December 03 - 07, 2008
EEL-USP, Lorena/SP, Brazil

O Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages (**BMCFB**) é um encontro bianual entre pesquisadores, profissionais das indústrias de alimentos e estudantes de pós-graduação e graduação do país, com o objetivo de promover a divulgação de estudos sobre Química de Alimentos e Bebidas, bem como incentivar a sua relação com as áreas afins de Biotecnologia e de Processos, aprofundando assim a interdisciplinaridade que lhes são tão fortemente características.

As edições anteriores do **BMCFB** foram realizadas nas seguintes Instituições de Ensino:

- **1998: Instituto de Química de São Carlos – USP.**
- **1999: Instituto de Química de Araraquara – UNESP.**
- **2000: Instituto de Química de São Carlos – USP.**
- **2002: Faculdade de Engenharia de Alimentos – UNICAMP.**
- **2004: Instituto de Química de São Carlos – USP.**
- **2006: Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas – UNESP.**

No **VII BMCFB**, além de pesquisadores de diversas regiões do Brasil, contaremos com a participação de pesquisadores de diversos países, como: Bélgica, Colômbia, Costa Rica, Cuba, Dinamarca, Escócia, Espanha, Itália, Portugal, Perú e Uruguai, com relevante atuação nas Áreas de Processos e Análises Químicas e Sensoriais de diferentes produtos alimentícios, o que proporcionará uma valiosa troca de experiência em diferentes especialidades.

Comitê Organizador

Presidente: Prof. Dr. João Batista de Almeida e Silva (EEL- USP- Lorena)

Vice-Presidente: Prof. Dr. Douglas W. Franco (IQSC- USP- São Carlos)

Prof. Dr. João Bosco Faria (FCFAR- UNESP- Araraquara)

Prof. Dr. Maurício Boscolo (IBILCE- UNESP- São José do Rio Preto)

Prof^ª. Dr^ª. Rosane Freitas Schwan (UFLA- Lavras)

Prof^ª. Dr^ª. Alicia de Francisco (UFSC- Florianópolis)

Prof^ª. Dr^ª. Helena Maria André Bolini (FEA- UNICAMP- Campinas)



ESCOLA DE ENGENHARIA DE LORENA
EEL - USP



Brazilian Meeting on Chemistry VII of Food and Beverages

December 03 - 07, 2008
EEL-USP, Lorena/SP, Brazil

Comitê Científico

Coordenadora: Prof^ª. Maria das Graças de Almeida Felipe (EEL- USP- Lorena)

Prof^ª. Dr^ª. Adriane Maria Ferreira Milagres (EEL- USP- Lorena)

Prof. Dr. Arnaldo Marcio Ramalho Prata (EEL- USP- Lorena)

Prof. Dr. André Ricardo Alcarde (ESALQ- USP- Piracicaba)

Prof^ª. Dr^ª. Célia Maria Landi Franco (IBILCE- UNESP- São José do Rio Preto)

Msc. Cláudio Marcelo Andrade (EEL- USP- Lorena)

Prof. Dr. Daniel Rodrigues Cardoso (IQSC- USP- São Carlos)

Eng. Elisângela de Jesus Cândido (EEL- USP- Lorena)

Dr. Ernesto Acosta Martinez (EEL- USP- Lorena)

Prof^ª. Dr^ª. Gabriela Alves Macedo (FEA- UNICAMP- Campinas)

Prof. Dr. Giovani Brandão Mafra de Carvalho (EEL- USP- Lorena)

Prof^ª. Dr^ª. Inês Conceição Roberto (EEL- USP- Lorena)

Prof. Dr. Ismael Maciel de Mancilha (EEL- USP- Lorena)

Dr^ª. Larissa Canilha (EEL- USP- Lorena)

Prof^ª. Dr^ª. Magali Monteiro da Silva (FCFAR- UNESP- Araraquara)

Prof^ª. Dr^ª. Márcia Justino Rossini Mutton (FCAV- UNESP- Jaboticabal)

Prof^ª. Dr^ª. Maria Bernadete Medeiros (EEL- USP- Lorena)

Prof. Dr. Roberto da Silva (IBILCE- UNESP- São José do Rio Preto)

Prof^ª. Dr^ª. Sandra Maria Pereira da Silva (PRDTAVP/APTA-SAA)

Prof^ª. Dr^ª. Sandra Helena da Cruz (ESALQ- USP- Piracicaba)

Prof. Dr. Silvio Silvério da Silva (EEL- USP- Lorena)

Prof. Dr. Waldemar Gastoni Venturini Filho (FCA- UNESP)

Prof. Dr. Walter de Carvalho (EEL- USP- Lorena)



ESCOLA DE ENGENHARIA DE LORENA
EEL - USP



Brazilian Meeting on Chemistry VII of Food and Beverages

December 03 - 07, 2008
EEL-USP, Lorena/SP, Brazil

PROGRAMA DO EVENTO

Wednesday, December 3rd, 2008	
Night Session Coordinator: Prof. Dr. Douglas Wagner Franco - IQSC/USP, São Carlos-SP-Brazil	
19:00	Opening Ceremony
20:00	Lecture: Fermented and distilled beverages process' Innovations. Prof. Dr. João Batista de Almeida e Silva Escola de Engenharia de Lorena - USP - Brazil
20:30	Lecture: Tema da Palestra
21:00	Cocktail
Thursday, December 4th, 2008	
8:30-10:20	FERMENTED BEVERAGES 8:30-11:50 Coordinators: Prof. Dr. João Bosco Faria-FCFAR/UNESP, Araraquara-SP-Brazil Prof. Dra. Sandra Helena da Cruz-ESALQ/USP, Piracicaba-SP-Brazil
8:30-9:20	Using immobilized cells bioreactor on fermented beverages production. Prof. Dr. José Antonio Couto Teixeira Universidade do Minho--Braga-Portugal
9:20-9:50	Production of hopy fermented beverages from tropical fruits Prof. Dr. Marcelo Enrique Marcet Sanchez Universidad de Matanzas Camilo Cienfuego, Matanzas-Cuba
9:50-10:20	Aplication of Microoxygenation in the development of red wines Profa. Dra. Maria Luisa Gonzáles San José, Universidade de Burgos – Espanha



ESCOLA DE ENGENHARIA DE LORENA
EEL - USP



Brazilian Meeting on Chemistry VII of Food and Beverages

December 03 - 07, 2008
EEL-USP, Lorena/SP, Brazil

10:20-10:50	Coffee Break
10:50-11:50	Coordinators: Profa. Dra. Maria das Graças de Almeida Felipe-EEL/USP-Lorena-SP-Brazil Prof. Dr. André Ricardo Alcarde-ESALQ/USP, Piracicaba-SP-Brazil
10:50-11:10	Short Communication
11:10-11:30	Short Communication
11:30-11:50	Short Communication
11:50-14:00	Lunch
14:00-15:50	DISTILLED BEVERAGES 14:00-17:20 Coordinators: Prof. Dr. José Antonio Couto Teixeira-UMINHO-Braga-Portugal Prof. Dr. Sandra Aparecida Pereira da Silva-APTA-Pindamonhangaga-SP-Brazil
14:00-14:50	Quality Control and Normalization of rum Maria del Carmen Vassalos Instituto Cubano de Investigaciones de los Derivados de la Caña de Azúcar, La Habana-Cuba
14:50-15:20	Cuban rum as a distinct technology and culture expression. José Pablo Navarro Cubaron, La Habana- Cuba
15:20-15:50	Quality Factors on Pisco Production. Prof. Dra. Beatriz Hatta Sakoda Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima-Peru

Brazilian Meeting on Chemistry VII of Food and Beverages

December 03 - 07, 2008
EEL-USP, Lorena/SP, Brazil

15:50-16:20	Coffee Break
16:20-17:20	Coordinators: Prof. Dr. Marcelo Enrique Marcet Sanchez-UMCC, Matanzas-Cubal Prof. Dra. Inês Conceição Roberto - EEL/USP - Lorena-SP - Brazil
16:20-16:40	Short Communication
16:40-17:00	Short Communication
17:00-17:20	Short Communication
17:20-19:00	Poster Presentation
18:00-19:00	Taste session
Friday, December 5th, 2008	
8:30-10:20	FUNCTIONAL FOODS 8:30-11:50 Coordinators: Prof. Dr. Mauricio Boscolo-IBILCE/UNESP, São José do Rio Preto-SP- Brazil Dra. Larissa Canilha-EEL/USP, Lorena-SP-Brazil
8:30-9:20	Functionals: Science and Regulations. Prof. Dr. Franco M. Lajolo Faculdade de Ciências Farmacêuticas/USP, São Paulo-Brazil
9:20-9:50	PROBIOTICS: News and Prospects. Prof. Dr. Manuel Perez Quintana Universidad de Matanzas Camilo Cienfuegos, Matanzas- Cuba
9:50-10:20	Bovine colostro processing and its high aggregated value compounds isolation. Prof. MSc. João Miguel Rocha, Portuguese Catholic University -Braga - Portugal



ESCOLA DE ENGENHARIA DE LORENA
EEL - USP



Brazilian Meeting on Chemistry VII of Food and Beverages

December 03 - 07, 2008
EEL-USP, Lorena/SP, Brazil

10:20-10:50	Coffee Break
10:50-11:50	Coordinators: Profa. Dra. Adriane Maria Ferreira Milagres-EEL/USP, Lorena-SP-Brazil Prof. Dr. Walter de Carvalho-EEL/USP, Lorena-SP-Brazil
10:50-11:10	Short Communication
11:10-11:30	Short Communication
11:30-11:50	Short Communication
11:50-14:00	Lunch
14:00-15:50	RAW MATERIAL 14:00-17:20 Coordinators: Prof. Dra. Rosane Freitas Schaun-UFLA, Lavras-MG-Brazil Dr. Ernesto Acosta Martinez-EEL/USP, Lorena, SP-Brazil
14:00-14:50	How the raw material can influence on Mashing. Profa. Dra. Alicia de Francisco Universidade Federal de Santa Catarina - Florianópolis - Brazil
14:50-15:20	Sugar Cane; Fermentation and distinguished beverages attainment Prof. Dr. Urgel de Almeida e Lima Escola Superior de Agricultura Luis de Queiroz/USP, Piracicaba-SP-Brazil
15:20-15:50	Health-beneficial properties of beer depend largely on the bioavailabilities of constituents derived from the hop plant: current insights. Prof. Dr. Denis de Keukeleire Faculdade of Pharmaceutica Science, Ghent University-Belgica
15:50-16:20	Coffee Break
16:20-17:20	Coordinators: Profa. Dra. Célia Maria Landi Franco-IBILCE/UNESP-SP-Brazil



ESCOLA DE ENGENHARIA DE LORENA
EEL - USP



Brazilian Meeting on Chemistry VII of Food and Beverages

December 03 - 07, 2008
EEL-USP, Lorena/SP, Brazil

	MSc. Claudio Marcelo Andrade-EEL/USP, Lorena-SP-Brazil
16:20-16:40	Short Communication
16:40-17:70	Short Communication
17:70-17:20	Short Communication
17:20-19:00	Poster Presentation
18:00-19:00	Taste session
Saturday, December 6th, 2008	
8:30-10:20	PACKAGE E TRANSPORT 8:30-12:00 Coordinators: Profa Dra. Gabriela Alvez Macedo-FEA/UNICAMP-SP-Brazil MSc. Giovani Brandão Mafra de Carvalho-EEL/USP, Lorena-SP-Brazil
8:30-9:20	The active and intelligent packaging as elements for the safety assurance of food and beverages. Profa. Dra. Gisela Kopper Universidad para la Cooperación Internacional, Costa Rica
9:20-9:50	Sensory stability of beer during transport and stockage. Dr. Rubens Mattos KerryBioscience, Campinas-SP-Brazil
9:50-10:20	Modified packaging atmosphere for meat product. Prof. Leif Skibsted Faculty of Life Sciences, Copenhagen University
10:20-10:50	Coffee Break
10:50-11:50	Coordinators: Prof. Dr. Ismael Maciel de Mancilha-EEL/USP, Lorena-SP-Brazil



ESCOLA DE ENGENHARIA DE LORENA
EEL - USP



Brazilian Meeting on Chemistry VII of Food and Beverages

December 03 - 07, 2008
EEL-USP, Lorena/SP, Brazil

	Prof. Dra. Gisela Kopper-UCU, Montevideo-Uruguay
10:50-11:10	Short Communication
11:10-11:30	Short Communication
11:30-11:50	Short Communication
14:00-15:50	QUALITY CONTROL 14:00-17:20 Coordinators: Prof. Dra. Alicia de Francisco-UFSC, Florianópolis-SC-Brazil Prof. Dr. Roberto da Silva-IBILCE/UNESP-SP-Brasil
14:00-14:50	Used of stable isotopes ($\delta^{13}\text{C}$ e $\delta^{15}\text{N}$) on quality control of food and beverages Prof. Dr. Carlos Ducatti - Centro de Isótopos Estáveis - IBB/UNESP - Botucatu - São Paulo - Brasil
14:50-15:20	Cachaça: Defects and qualities Prof. Dr. Douglas Wagner Franco Instituto de Química de São Carlos/USP - Brazil
15:20-15:50	Food Sanitary Quality. MSc. Diana Ximena Correa Lizarazo Bogota-Colombia
15:50-16:20	Coffee Break
16:50-17:20	Coordinators: Prof. Dr. Waldemar Gastoni Venturini Filho-FCA/UNESP, Botucatu-SP- Brazil MSc. Diana Ximena Correa Lazarazo-Bogotá, Colombia
16:20-16:40	Short Communication
16:40-17:00	Short Communication



ESCOLA DE ENGENHARIA DE LORENA
EEL - USP



Brazilian Meeting on Chemistry VII of Food and Beverages

December 03 - 07, 2008
EEL-USP, Lorena/SP, Brazil

17:00-17:20	Short Communication
17:20-19:00	Poster Presentation
18:00-19:00	Taste session
Sunday, December 7th, 2008	
8:30-10:20	<p>SENSORY ANALYSIS 8:30-12:00</p> <p>Coordinators: Prof. Dr. Daniel Cardoso-IQSC, São Carlos-SP-Brazil Enga. Elisângela de Jesus Cândido-EEL/USP-Lorena-SP-Brazil</p>
8:30-9:20	<p>Interactions between ethanol and water and their effects on distillate flavour.</p> <p>John R. Piggot University of Strathclyde-Scotland</p>
9:20-9:50	<p>Correlation between chemical and sensory datas of spirit to set the quality standards at the international level</p> <p>Luigi Odello Centro Study e Formazione Asaggiatori-Italy</p>
9:50-10:20	<p>Advances in Sensorial Analysis of tropical fruit beverages</p> <p>Profª. Dra. Helena Maria Bolini Faculdade de Engenharia de Alimentos - UNICAMP</p>
10:20-10:50	Coffee Break
10:20-12:00	Poster Presentation
10:50-12:00	Round Table
12:00	Finishing Ceremony



ESCOLA DE ENGENHARIA DE LORENA
EEL - USP



Brazilian Meeting on Chemistry VII of Food and Beverages

December 03 - 07, 2008
EEL-USP, Lorena/SP, Brazil

III Concurso de Avaliação da Qualidade da Cachaça

O III Concurso da Cachaça tem como objetivo premiar as melhores cachaças do ponto de vista químico e sensorial.

INSCRIÇÃO

As inscrições poderão ser efetuadas a partir do dia 01/05/2008 na Av. Trabalhador São-carlense, 400, caixa postal 780 – CEP: 13560-970, fax: (16) 3373-9976. A data final para as inscrições será 30/08/2008.

Cada produtor que deseje se inscrever deverá responder a um questionário disponível na página www.igsc.usp.br/bmcfb e apresentar recibo da taxa de inscrição no valor de R\$ 400,00. O depósito supra citado deverá ser efetuado na C/C 01.023174-4, no banco 033 Santander Banespa, agência 0024, São Carlos, e enviar oito (08) garrafas da cachaça com a qual pretende concorrer para o endereço acima.

Cada inscrição dará direito ao produtor de concorrer com amostra de apenas uma cachaça em apenas uma (1) modalidade.

O produtor que quiser concorrer com dois (2) tipos de cachaça na mesma categoria ou em duas (2) categorias distintas, pagará R\$ 600,00.

Cada inscrição também dará direito ao produtor de receber como contrapartida os resultados das análises químicas de: carbamato de etila, cobre, chumbo, metanol, álcoois superiores e ésteres.

Ao produtor será garantido o sigilo absoluto dos resultados de suas análises.



ESCOLA DE ENGENHARIA DE LORENA
EEL - USP



Brazilian Meeting on Chemistry VII of Food and Beverages

December 03 - 07, 2008
EEL-USP, Lorena/SP, Brazil

MODALIDADES

As modalidades das cachaças a serem avaliadas, são as seguintes:

- 1) Descansada:** cachaça armazenada por um período de até seis (6) meses em tonéis de mais de 500 L de capacidade.
O produtor deverá informar se adicionou ou não açúcar na sua bebida.
- 2) Envelhecida:** cachaça armazenada em tonéis de madeira de até 250 L de capacidade por período igual ou superior a um (1) ano.

O produtor deverá no ato da inscrição e ao preencher o questionário, informar se adicionou caramelo e ou açúcar a sua bebida e qual o teor do mesmo, qual a madeira e as dimensões do tonel, o tempo de envelhecimento, o volume da produção e o equipamento utilizado para a destilação: alambique ou coluna. Todo produtor deverá informar se a sua cachaça foi produzida com cana queimada ou crua e também se é uma cachaça bidestilada ou simples.



ESCOLA DE ENGENHARIA DE LORENA
EEL - USP



Brazilian Meeting on Chemistry VII of Food and Beverages

December 03 - 07, 2008
EEL-USP, Lorena/SP, Brazil

REGULAMENTO

As cachaças serão avaliadas e premiadas nas categorias ouro, prata e bronze.

Aos três (3) primeiros colocados em cada categoria, serão distribuídas medalhas alusivas ao fato respectivamente para o primeiro, segundo e terceiro lugares.

A premiação será consequência de uma avaliação considerando a análise química e análise sensorial com os respectivos pesos:

Análise Química, peso 5.

Análise Sensorial (para painel de degustadores) I, peso 2,5.

Análise Sensorial (para o público participante) II, peso 2,5.

As cachaças cujos resultados das análises químicas não estiverem em conformidade com a legislação brasileira em vigor serão penalizadas; somente as cachaças que forem aprovadas na análise química serão submetidas à análise sensorial.

O resultado final será obtido pela média aritmética ponderada das notas, atribuídas a cada bebida de acordo com:

$$M = \frac{5 \times AQ + 2,5 \times ASD + 2,5 \times ASP}{10}$$

Onde:

AQ= análise química

ASD=análise sensorial de degustadores

ASP=análise sensorial do público participante.

*Cada degustador credenciado participará apenas da avaliação sensorial ASD.

O painel de degustadores será estabelecido previamente pela comissão julgadora, de um grupo que efetuará treinamento prévio com profissional altamente qualificado do exterior pela comissão organizadora.