

O QUE PUBLICAMOS

Nos anos 80, quando Interciência havia já ultrapassado os dez anos de publicação ininterrompida, seu Diretor Fundador, Marcel Roche, expressou seu desejo e intenção de que os conteúdos da revista incluíssem uma maior proporção de comunicações de resultados de investigações em andamento, ao contrário dos muitos artigos de revisão e convidados, que predominavam. Com isto enxergava a utilização deste meio como uma via de difusão e intercâmbio das atividades dos investigadores da região e a possibilidade de contribuir, em forma dinâmica, a satisfazer a necessidade de publicar suas descobertas.

Ainda que os critérios para a localização dos conteúdos em uma ou outra seção da revista não têm sido rígidos e a proporção varia de edição em edição, na última década tem sido mantida uma proporção média próxima a duas e meia comunicações por artigo publicado. No presente número, no entanto, predominam muito fortemente as primeiras, a ponto de aparecer somente um trabalho na seção de artigos.

Os campos cobertos em nossas páginas, sempre diversos, enfatizam nesta ocasião a produção de alimentos, abrangendo desde o estudo da influência de substâncias que são utilizadas para estabilizar a estrutura do solo, os ácidos fúlvicos, no desenvolvimento das raízes de plantas de melão cultivadas em estufas, até uma investigação sobre a maneira em que os hábitos de alimentação nestes tempos levam ao consumo de alimentos altamente processados em populações rurais e sua comprovação através do estudo por técnicas isotópicas da relação entre os conteúdos de carbono e nitrogênio nas unhas. Como uma contribuição para o melhoramento da produção de cítricos, uma comunicação informa sobre o desenvolvimento de cultivos de tecidos de cítricos transgênicos resistentes a pragas e enfermidades que ocasionam danos na produção, enquanto que outra apresenta resultados obtidos em um estudo sobre a caracterização de diferentes genótipos de uma planta da família Anacardiaceae cujo fruto é comumente utilizado nas regiões tropicais que ajuda na seleção daqueles com interesse comercial a serem utilizados por produtores.

O processamento de raízes, tubérculos e frutos de mandioca, batata e bananas, alimentos muito comuns na

maioria de nossos países, para a produção de farinhas e amidos, resulta também em subprodutos cuja utilização pode acrescentar valor para o produtor. O aproveitamento industrial de tais subprodutos requer do conhecimento de sua composição química e de suas propriedades, pelo qual são analisados com o fim de conhecer seu potencial para a elaboração de alimentos funcionais utilizáveis tanto na alimentação humana como na de animais. Outro âmbito de aplicação da tecnologia de alimentos é a preparação de alimentos adequados para a criação de animais. Neste sentido, um dos relatos publicados informa sobre a aceitação, por parte de uma variedade de ovelhas domesticadas amplamente difundida no Caribe, México y América do Sul, de alimentos preparados com uma mistura de palha de milho e tremoço, uma leguminosa comum e amplamente utilizada em alimentação humana e animal.

Também relacionado com a tecnologia de alimentos, mas com o objetivo de reduzir a contaminação de corpos de água devido a descargas e da atmosfera devido à utilização de combustíveis fósseis, são testadas metodologias para conseguir um maior rendimento na produção de etanol a partir de produtos naturais renováveis. Neste caso, se trata do uso do soro do leite, o qual tem um alto potencial contaminante e é comumente descarregado aos cursos de água pelas indústrias queijeiras.

De interesse ecológico e zoológico, uma última comunicação ilustra sobre as consequências que têm a fragmentação do hábitat na diversidade de espécies polinizadoras, ao indagar sobre a variação biogeográfica detectável nos caracteres morfológicos das asas de populações de abelhas de uma mesma espécie que habitam duas áreas florestais isoladas entre elas e com altitudes diferentes. O único artigo presente neste número se refere a um estudo em sala de aula sobre a incorporação de várias técnicas do chamado *lean manufacturing* no ensinamento da engenharia, como forma de conseguir uma melhora dos processos e do nível da docência nessa área.

MIGUEL LAUFER
Diretor