

---

## **EDITORIAL**

Há cerca de 10 anos, durante o quinto congresso da SBAN, a Rede Ibero Americana Para Dietas Especiais (RIARE) uma das muitas redes do programa Cytred que buscam a aproximação de pesquisadores e de centros de pesquisa da América Latina, organizou um simpósio sobre Dietas Especiais. Um dos temas que foi apresentado por uma farmacêutica pesquisadora do Paraná, e professora da Universidade Federal, despertou curiosidade porém não foi muito comentado: os Nutracêuticos. A partir daí a cada ano os nutracêuticos, que passaram a ser chamados de alimentos funcionais, foram temas de simpósios nacionais e internacionais e foco de interesse de muitos pesquisadores. E os trabalhos se multiplicaram e sua abrangência também. De interesse para a indústria de alimentos pois agrega valor ao produto a funcionalidade vem de uma série de componentes do alimento cujo efeito já foi comprovado em muitos casos. Assim, carotenoides, glicosinolatos, flavonoides, frutooligosacarídeos são componentes não nutrientes que afetam funções do organismo mas que não estão relacionados à nutrição como a concebemos até então. E como o pesquisador da área de Alimentos e Nutrição se situa diante desse campo tão vasto? Isolando e identificando componentes funcionais dos alimentos e avaliando suas propriedades; validando metodologias analíticas e construindo o conhecimento sobre os componentes funcionais a partir da análise de alimentos e dietas; finalmente obtendo dados de ingestão e relacionando-os com a ocorrência de doenças para recomendar para a população qual seria a ingestão adequada desses componentes, ou seja, construindo a pirâmide dos alimentos funcionais!

Célia Colli

Editora Científica