



Alimentos do futuro: avanços da ciência



Msc. Mônica Cristine Pereira dos Santos



PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO
EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO
O SEMEAR DA CIÊNCIA

////////////////////

O que vamos comer??
Como vamos comer??
Como vamos produzir??



- Produção de alimentos x População
- ODS
- Produção sustentável x Alimentos Orgânicos
- Soberania alimentar
- Segurança Alimentar





Recomendações Nutricionais



PROTEÍNAS

- Proteína animal x Proteína vegetal
- Nutrição
- Produção
- Valor de Mercado
- Aceitação do consumidor
- Sustentabilidade



É alimento ou fármaco??

Alimentos pra quem?

- Transgênicos
- Enzimas
- Compostos bioativos
- “*Lab meat*”
- Insetos
- Suplementos
- Produção x trabalho

TECNOLOGIA
CIÊNCIA



Subscribe

SCIENTIFIC
AMERICAN®

Cart 0

Sign In | Stay Info

SHAR

CHEMISTRY

Lab-Grown Meat

Meat produced without killing animals is heading to your dinner table

By G. Owen Schaefer on September 14, 2018

Video: [Lab-grown meat/in-vitro meat](#)





Available online at www.sciencedirect.com

ScienceDirect



REVIEW

***In vitro* meat production: Challenges and benefits over conventional meat production**

Zuhaib Fayaz Bhat¹, Sunil Kumar¹, Hina Fayaz²



¹ Division of Livestock Products Technology, Faculty of Veterinary Sciences and Animal Husbandry, Sher-e-Kashmir University of Agricultural Sciences and Technology of Jammu, Jammu 181102, India

² Division of Biotechnology, University of Kashmir, Srinagar 190006, India

- DTA
- Antibióticos
- Recursos naturais
- Danos ambientais (incluindo poluição)
- Composição manipulável

- “The colour and appearance of the in vitro meat may have some difficulties in competing with the conventional meat.”

MERCADO
CONSUMIDOR

COR: SUCO DE
BETERRABA E
AÇAFRÃO

CUSTO DE
PRODUÇÃO

É ALIMENTO
OU
FÁRMACO?

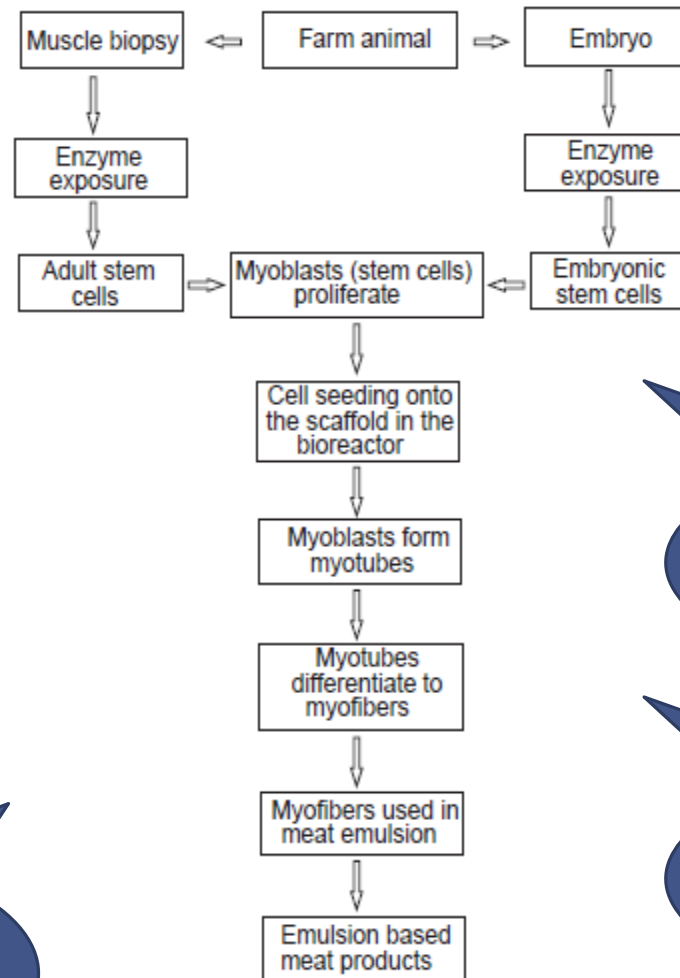


Fig. 1 Scaffold-based *in vitro* meat production.

ALTA
DEPENDÊNCIA
TECNOLÓGICA

ECONOMIA DOS
PAÍSES
PRODUTORES



Obrigada!