

## EDITORIAL

Esta edição especial do **Brazilian Journal of Food Technology** contempla os artigos apresentados na **III Jornada Internacional de Proteínas e Hidrocolóides Alimentares (III JIPCA)** realizada na Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, da Universidade de São Paulo. Ocorreu durante os dias de 10 a 12 de novembro de 2004, na cidade de Pirassununga, São Paulo, Brasil. O Evento foi resultado de um trabalho conjunto realizado pelos integrantes do Projeto XI-17 "Desenvolvimento de novos ingredientes de funcionalidade específica", integrantes do Programa Iberoamericano CYTED (Programa Iberoamericano de Ciência y Tecnologia para o Desenvolvimento).

A publicação destes trabalhos tem uma importância considerável para a Ciência e Tecnologia de alimentos, pois contribuem para o conhecimento básico e aplicado da relação entre estrutura e funcionalidade de proteínas e polissacarídeos, ampliando o espectro de aplicação tecnológica destes componentes, na formulação de alimentos, como ingredientes funcionais. A modificação da estrutura e funcionalidade das proteínas e polissacarídeos, assim como a interação destes componentes, apresenta grande importância tecnológica, existindo um interesse cada vez maior por conhecer os mecanismos envolvidos na sua funcionalidade, para desta maneira, estender sua faixa de aplicação.

As conferências do Evento resultaram de pesquisas realizadas por grupos consolidados neste campo, de trabalhos em colaboração e abordaram principalmente o desenvolvimento de tecnologias avançadas para a modificação de proteínas e polissacarídeos de interesse para as economias regionais. São apresentados três artigos de revisão, uma nota científica, sendo os demais artigos resultados inéditos de pesquisas de elevado conteúdo científico. Parte dos trabalhos destacam a atuação dos constituintes protéicos, como agentes de funcionalidade fisiológica, no sentido de modular algumas respostas do metabolismo, adicionalmente ao seu papel nutricional essencial tanto para a alimentação humana como animal.

Esta publicação foi editada com os recursos financeiros alocados pelo Projeto A.1.2. do CYTED: "Valorização de subprodutos lácteos de interesse industrial e para a formulação de alimentos para grupos vulneráveis", coordenado pela Dra Ana Pilosof, a quem expressamos nossos agradecimentos, assim como para todos aqueles que contribuíram com o envio dos artigos.

**Maria Teresa Bertoldo Pacheco**

Pesquisadora do Instituto de Tecnologia de Alimentos  
Editora e Organizadora da Jornada  
Campinas, Brasil

## EDITORIAL

Esta edición especial del **Brazilian Journal of Food Technology** contiene los artículos presentados en la **III Jornada Internacional de Proteínas e Hidrocolóides Alimentares (III JIPCA)** realizada en la Facultad de Zootecnia e Ingeniería de Alimentos, de la Universidad de São Paulo. Ocurrió durante los días de 10 a 12 de noviembre de 2004, en la ciudad de Pirassununga, São Paulo, Brasil. El Evento fue resultado de un trabajo conjunto realizado por los integrantes del Proyecto XI-17 "Desarrollo de nuevos ingredientes de funcionalidad específica", integrantes del Programa Iberoamericano CYTED (Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo).

La modificación de estructura y funcionalidad de las proteínas y polisacáridos, así como la interacción de estos componentes, presenta gran importancia tecnológica, existiendo un interés cada vez mayor por conocer los mecanismos involucrados en su funcionalidad, para de esta manera, extender su faja de aplicación. Las conferencias realizadas durante el Evento son el producto de investigaciones realizadas por grupos consolidados en este campo, de trabajos realizados en colaboración y abordaron principalmente el desarrollo de tecnologías avanzadas para modificación de proteínas y polisacáridos de interés para las economías regionales.

La publicación de estos trabajos tiene una importancia considerable para la Ciencia y Tecnología de Alimentos, pues contribuye para el conocimiento básico y aplicado de la relación entre estructura y funcionalidad de proteínas y polisacáridos, con la finalidad de ampliar la aplicación tecnológica de estos componentes, en la formulación de alimentos, como ingredientes funcionales. Son presentados tres artículos de revisión, una nota científica, siendo los demás artículos resultados inéditos de investigación de elevado contenido científico. Parte de los trabajos destacan la actuación de los constituyentes proteicos, como agentes de funcionalidad fisiológica, en el sentido de modular algunas respuestas del metabolismo, adicionalmente al papel nutricional esencial tanto para la alimentación humana como para la animal.

Esta publicación fue editada con los recursos financieros concedidos por el Proyecto A.1.2. do CYTED: "Valorización de Subproductos Lácteos de Interés Industrial y para el Diseño de Alimentos para Grupos Vulnerables", coordinado por la Dra. Ana Pilosof, al cual expresamos nuestros agradecimientos, así como para todos aquellos que contribuyeron con el envío de los artículos.

**Maria Teresa Bertoldo Pacheco**

Investigadora del Instituto de Tecnología de Alimentos  
Editora y Organizadora de la Jornada  
Campinas, Brasil