BRAZILIAN JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY

Braz. J. Food Technol., 6º SENSIBER, agosto de 2010
DOI: 10.4260/BJFT201114E000100

EDITORIAL

A sexta edição do Simpósio Ibero Americano em Análise Sensorial – VI Sensiber –, organizado pela Associação Brasileira de Ciências Sensoriais – ABCS – e tendo a Embrapa na coorganização, objetivou oferecer um forum de discussão entre cientistas sensoriais da América Latina, Portugal e Espanha de maneira a estimular o diálogo, compartilhar ideias e criar laços que possibilitem o intercâmbio de conhecimento e experiência, contribuindo para o fortalecimento da área e, sobretudo, valorizando a participação de jovens cientistas. O evento ocorreu na cidade de São Paulo - SP, no Centro Universitário Senac, Campus Santo Amaro de 19 a 21 de agosto de 2010.

O Simpósio já foi realizado em vários países da América Latina e, em 2010, tivemos a honra de realizá-lo mais uma vez no Brasil. Pudemos atrair um grande público da área de alimentos e bebidas, cosmética, higiene e demais segmentos que utilizam a análise sensorial como ferramenta para o desenvolvimento de produtos, controle de qualidade e marketing, permitindo ampla discussão e divulgação dos resultados de estudos desenvolvidos pelas universidades, institutos de pesquisa e empresas privadas.

A programação do VI Sensiber - com as sessões plenárias totalizando 12 palestras de cientistas e profissionais reconhecidos internacionalmente, apresentações orais dos trabalhos selecionados, sessões de poster, workshop e tutorial - foi cuidadosamente planejada visando enfocar uma ampla faixa de tópicos da Análise Sensorial e Estudos do Consumidor. Foram submetidos 240 Resumos cujo processo de revisão envolveu 29 profissionais da área de 10 distintos países. Dentre eles foram selecionados 24 para serem apresentados oralmente. Uma comissão avaliadora indicou os trabalhos que compõem esta edição especial do *Brazilian Journal of Food Technology* advindos das referidas apresentações orais e dos três posters premiados. Esclarecemos que a revisão foi feita pelo Comitê Científico e os artigos refletem a opinião dos autores.

Agradecemos mais uma vez a importante participação dos Comitês Organizador e Científico na realização do VI Sensiber, bem como às agências de fomento Fapesp (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo), CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico) e CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pesssoal de Nível Superior), ao Programa Embrapa Labex Europa e aos patrocinadores Firmenich & Cia. Ltda., Givaudan do Brasil Ltda., Symrise Aromas e Fragrâncias LTDA. , Perception Pesquisa em Análise Sensorial LTDA., Rai Ingredients e Sensenova Desenvolvimento e Pesquisa Sensorial LTDA. o valioso apoio financeiro dado à organização do evento.

Rosires Deliza
Presidente do Comitê Científico do VI Sensiber
Embrapa Labex Europe
Co-chair do VI Sensiber

Claudiney Neto Jr.
Presidente da ABCS –
Associação Brasileira de Ciências Sensoriais
Co-chair do VI Sensiber

Comitê Organizador do VI Sensiber

Claudiney Neto Jr., *Presidente da ABCS (Associação Brasileira de Ciências Sensoriais)*
Inar Castro, *FCF/USP, Brasil*
Rosires Deliza, *Embrapa Labex Europe*
Claúdia Cortez, *Givaudan do Brasil Ltda.*
Patricia Arnostti Nepomuceno, *Symrise Aromas e Fragrâncias Ltda.*
Sandra Bussotti, *Firmenich & Cia Ltda.*
Elaine Cristina Guerra, *S.Can Pesquisa de Mercado*
Rosamaria da Ré Freire de Andrade, *RDR Consultoria*
Leonardo Rangel Alves, *Perception - Pesquisa em Análise Sensorial Ltda.*
Liria Domingues, *Firmenich & Cia Ltda.*

Comitê Científico para Avaliação dos Trabalhos do VI Sensiber (ordem alfabética)

Adriana Gambaro, *Facultad de Química. Universidad de la República, Uruguay*
Aline de Oliveira Garcia, *Lafise/Instituto de Tecnologia de Alimentos, Brasil*
Andrea Bunger, *Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile, Chile*
Claúdia Cortez, *Givaudan do Brasil Ltda., Brasil*
Daniela De Grandi C. Freitas, *Embrapa Agroindústria de Alimentos, Brasil*
Déborah Garruti, *Embrapa Agroindústria Tropical, Brasil*
Eliete Vaz de Faria, *Lafise/Instituto de Tecnologia de Alimentos, Brasil*
Evanilda Teixeira, *CCA/UFSC, Brasil*
Gastón Ares, *Facultad de Química. Universidad de la República, Uruguay*
Guillermo Hough, *DESA – ISETA, Argentina*
Helena Maria Andre Bolini, *FEA/UNICAMP, Brasil*
Inar Castro, *FCF/USP, Brasil*
José Benício Chaves, *DTA/UFV, Brasil*
Julieta Salazar de Ariza, *Universidad de San Carlos de Guatemala, Guatemala*
Kátia M. V. A. B. Cipolli, *Lafise/ Instituto de Tecnologia de Alimentos, Brasil*
Luís Miguel Cunha, *Faculdade de Ciências, Universidade do Porto, Portugal*
Luz Patricia Restrepo Sanchez, *Universidad Nacional de Colombia, Colombia*
Maria Aparecida A. P. Silva, *FEA/UNICAMP, Brasil*
Marta de Toledo Benassi, *Universidade Estadual de Londrina, Brasil*
Marta R. Verruma-Bernardi *Dept.Tecnologia Agroindustrial e Sócio-Economia Rural/UFSCar, Brasil*
Nilda Villanueva *Pontificia Universidad Católica del Perú, Peru*
Ofelia Angulo *Instituto Tecnológico de Veracruz, México*
Regina Lúcia Firmento de Noronha *Perception Pesquisa em Análise Sensorial Ltda., Brasil*
Renata Tieko Nassu *Embrapa Pecuária Sudeste, Brasil*
Rita de Cássia S. C. Ormenese *Lafise/ Instituto de Tecnologia de Alimentos, Brasil*
Selma Bergara Almeida *CCTA/UENF, Brasil*
Susana Fiszman *IATA, Espanha*
Valéria P. R. Minim *DTA/UFV, Brasil*