

● EDITORIAL

A publicação deste número da Revista Inova Ciência e Tecnologia do IFTM reforça nosso propósito de levar ao leitor artigos de qualidade científica e de layout!

Os artigos da área de Agronomia trazem contribuições no que se refere ao uso racional de água na irrigação por meio do estudo sobre a lâmina ótima econômica para o tomateiro irrigado cv. Andréa em ambiente protegido. Dentre outras observações foi constatado que as lâminas ótimas, física e econômica foram de 581,4 mm e 415 mm, para uma produtividade de 72,64 t ha⁻¹ e 61,8 t ha⁻¹, respectivamente. Mostra também que o uso de ácido salicílico influencia negativamente a porcentagem de germinação e o vigor das sementes de pepino.

Na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos apresentamos alguns questionamentos sobre a aplicabilidade dos métodos sensoriais tradicionais e inovadores utilizados em estudos de aceitação e preferência de alimentos, por consumidores infantis. Devido ao fato dos testes utilizados em pesquisas deste tipo nem sempre relacionarem o desenvolvimento cognitivo infantil à resposta da criança frente ao estímulo visual contido no alimento torna-se necessário avaliar adequadamente o tipo de método de análise dos dados, para que os fatores inerentes às etapas do desenvolvimento infantil não sejam desconsiderados e as variáveis interpretadas inadequadamente.

A segunda revisão mostra que a extração supercrítica é um processo baseado no contato entre uma amostra desidratada de origem vegetal ou animal e um solvente pressurizado. Desse modo obtém-se extratos com características particulares ou potencialização das suas propriedades. É uma técnica seletiva em que se torna possível promover maior seletividade de compostos extraíveis. A extração supercrítica de frutas desidratadas utiliza principalmente Dióxido de Carbono como fluido supercrítico e etanol como co-solvente. Como resultado verifica-se melhor qualidade e pureza biológica dos extratos obtidos por esta técnica quando comparada aos métodos convencionais.

Também foram avaliadas as vantagens do uso da pectina do albedo do maracujá, como agente estabilizante em sorvetes convencionais. A pectina proporcionou ao sorvete a redução do teor de gordura, melhor aeração, aumento da viscosidade e melhor estabilidade durante seu derretimento. Assim, a potencialidade dos resíduos orgânicos como matéria-prima na obtenção de coprodutos com aplicação tecnológica e funcional na indústria alimentícia tornou-se evidente.

De modo análogo, a substituição da farinha de trigo pelo sorgo mostrou satisfazer os consumidores do ponto de vista sensorial e de saciedade, com destinação principalmente ao público celíaco e pessoas que buscam uma alimentação alternativa. A amostra com 100% de sorgo foi a que obteve melhores resultados para os atributos sabor e textura e apresentou uma intenção de compra de 45%, enquanto a formulação com 0% de sorgo apresentou uma intenção de compra de apenas 28%. A adição de farinha de sorgo em maiores proporções influenciou positivamente os resultados de aceitação dos pães, indicando que o sorgo pode ser empregado na panificação de forma eficaz.

O artigo de Ciência da Computação traz o estudo sobre um compilador empregado na definição e geração de normas em sistemas multiagentes, tendo como propósito apresentar uma nova sintaxe para normas, utilizando uma gramática BNF (Backus-NaurForm).

Na área da educação os autores analisaram o trabalho docente sob a ótica da política regulatória governamental, aplicada por meio da Avaliação de Desempenho Individual (ADI), aos profissionais da educação. Constataram que a falta de condições adequadas, a sobrecarga de serviço e a falta de incentivos remuneratórios resultam em implicações negativas na saúde desses profissionais.

Diante dos diversos assuntos de cunho social, educacional e de natureza tecnológica buscamos selecionar aqueles que julgamos de maior interesse aos leitores mas tornou-se imprescindível considerar novas possibilidades de abrangência dos temas abordados pela revista. Com essas considerações aproveitamos o ensejo para agradecermos aos gestores do IFTM pela confiança e apoio, aos membros da equipe editorial, bem como aos avaliadores científicos, que não mediram esforços para que este propósito se tornasse realidade.

Boa leitura!

Dr. Adelar José Fabian
Editor chefe