

Prêmio Especial

Da pesquisa à prevenção: trajetória dedicada à segurança dos alimentos

Clima do Rio Grande do Sul despertou o interesse da professora Eliana Furlong

Luciana Radicione

luciana@jornaldocomercio.com.br

A trajetória profissional de cinco décadas de Eliana Badiale Furlong, 71 anos, é marcada pela formação de pesquisadores, pela consolidação de pós-graduação e, especialmente, pela dedicação ao estudo das micotoxinas (substâncias produzidas por fungos que podem permanecer nos alimentos e representar riscos à saúde do consumidor). Pelo conjunto de sua obra como professora da Universidade Federal do Rio Grande (Furg) na área de Ciência dos Alimentos, foi escolhida para receber a distinção O Futuro da Terra, na Categoria Prêmio Especial.

Formada em Farmácia e Bioquímica pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Ribeirão Preto (USP), a professora conta que seu interesse pela área de alimentos surgiu ainda durante a graduação, a partir da relação entre metabolismo, alimentação e saúde. A escolha pelos alimentos esteve ligada à percepção de que, enquanto o medicamento atua para corrigir um problema, o alimento tem papel fundamental na manutenção da saúde.

A aproximação com o estudo das micotoxinas ocorreu depois de sua chegada ao Rio Grande do Sul. Natural de Piracicaba, no interior de São Paulo, ela veio para o Estado no fim da década de 1970, quando estava sendo implantado o curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande. Foi contratada para atuar na primeira turma do curso e permaneceu ligada à formação de profissionais até o ano de 2022.

“O curso teve bastante aceitação na região. Comecei a trabalhar com os iniciantes científicos e foi muito bom. Isso me motivou a fazer doutorado. Quando eu retomei, junto com um grupo de colegas, resolvemos oferecer um curso de pós-graduação em nível de especialização. E esse foi o nosso primeiro grande marco”, relata.

A atuação conjunta dos grupos de graduação e pós-graduação culminou em um curso de excelência em nível de mestrado, afirma.

O clima do Sul gaúcho chamou a atenção de Eliana desde a sua chegada. A presença frequente de fungos e mofo despertou o interesse em compreender não apenas esses organismos, mas também as substâncias que eles produzem. Os aspectos positivos da presença de fungos já estavam dominados pela ciência na década de 1980. Faltava pesquisar sobre os aspectos negativos. Foi a partir dessa preocupação que as micotoxinas passaram a ocupar espaço importante em sua trajetória científica.

As pesquisas desenvolvidas ao longo dos anos buscaram compreender a ocorrência desses contaminantes, desenvolver métodos para sua detecção e estudar estratégias capazes de reduzir seus impactos. “Se há fungos, consequentemente existem os produtos que esses fungos produzem. Enquanto o fungo pode ser removido, esses compostos ficam nas matrizes alimentares. Então, foi neste ponto que ocorreu o meu interesse”, afirma.

Segundo a professora, uma das principais contribuições da pesquisa científica para a segurança dos alimentos está justamente na geração de dados que permitam identificar os riscos e propor soluções. “No caso das micotoxinas, os estudos realizados por diferentes pesquisadores contribuíram para ampliar o conhecimento sobre a presença



Professora atua com a equipe da Universidade Federal do Rio Grande (Furg), no Sul do Estado



Por seu trabalho, Eliana Badiale Furlong recebeu o Prêmio Especial

desses contaminantes nos alimentos e ajudaram a embasar mudanças na legislação brasileira, que passou a estabelecer limites máximos toleráveis para diferentes grupos de alimentos e micotoxinas”, afirma.

A importância de estudos para a prevenção

Para ela, a prevenção precisa começar antes de o alimento chegar à indústria. Determinadas contaminações, especialmente quando provocadas por micotoxinas ainda no campo, podem acompanhar o produto durante toda a cadeia produtiva.

A pesquisadora também destaca a importância de compreender o que acontece com esses contaminantes durante o processamento e o preparo dos alimentos. Estudos mais recentes de seu grupo procuram avaliar de que maneira pro-

cedimentos domésticos, institucionais e comerciais podem interferir na disponibilidade das micotoxinas. Essas estratégias podem contribuir para reduzir a exposição, mas não eliminam o risco quando a contaminação inicial é elevada.

Sua atuação também se estende ao aproveitamento de resíduos agroindustriais. Nesse campo, as pesquisas procuram recuperar compostos de interesse presentes nos resíduos, como substâncias com atividade antifúngica, além de desenvolver estratégias para reduzir contaminantes e avaliar formas seguras de incorporar esses materiais à produção de alimentos.

Entre os estudos relacionados à cadeia do arroz, uma das mais importantes para o Rio Grande do Sul, está um projeto desenvolvido em parceria com o Instituto Riograndense do Arroz (Irga). A pesquisa avaliou

os impactos de protocolos de manejo sobre a contaminação do cereal por micotoxinas, pesticidas e alguns metais. Outros trabalhos investigaram o uso do farelo de arroz como adsorvente de contaminantes e a extração de enzimas a partir de resíduos da cadeia produtiva.

Ao olhar para os desafios atuais, Eliana defende uma integração maior entre os diferentes elos da cadeia de produção. Para ela, decisões tomadas durante o cultivo podem ter consequências que só serão percebidas posteriormente, o que exige maior diálogo entre produtores, indústria e pesquisadores.

A preocupação com a segurança dos alimentos acompanha, assim, uma trajetória dedicada não apenas à pesquisa, mas também à formação de profissionais. Aposentada, a professora continua atuando voluntariamente no Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Ciência de Alimentos da Furg, no qual orienta estudantes, ministra disciplinas e participa da captação de recursos para projetos e bolsas.

Depois de décadas dedicadas à ciência dos alimentos, ela resume o legado que pretende deixar às próximas gerações em duas ideias: conhecimento das bases científicas e persistência diante dos desafios.

Para a pesquisadora, mesmo com o avanço tecnológico, é fundamental não perder de vista as relações entre os seres vivos e os alimentos. “Os desafios estão aí, não vão ser fáceis, mas não dá para desistir.”

ARQUIVO PESSOAL/DIVULGAÇÃO/JC

ARQUIVO PESSOAL/JC