PRÊMIO PÉTER MURÁNYI 2025

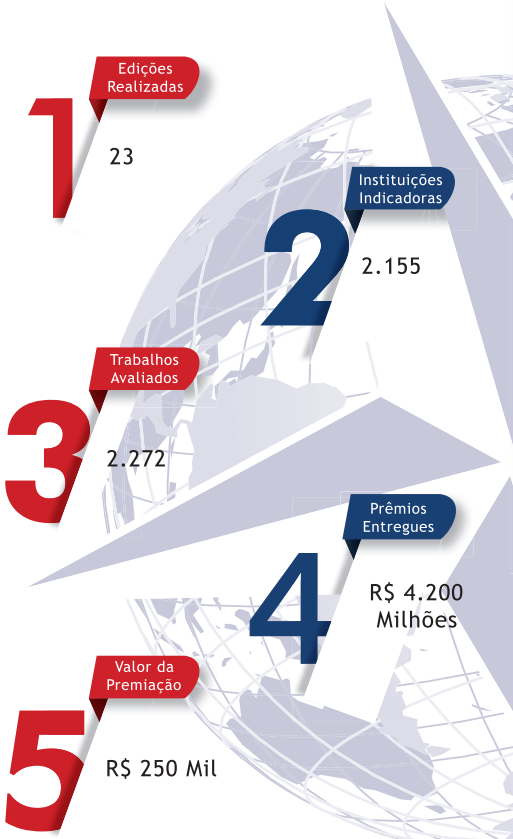
ALIMENTAÇÃO

FUNDAÇÃO PÉTER MURÁNYI

Idealizada em 1999 pelo empresário de origem húngara, Péter Murányi, a Fundação homônima tem como objetivo reconhecer ações que se destaquem por seu carácter inovador e que, transformadas em produtos ou serviços, auxiliam na prática a melhoria da qualidade de vida, beneficiando o desenvolvimento e bem-estar das populações. Em seus 25 anos de atividade ininterrupta, a Fundação Péter Murányi premia trabalhos anualmente, com temas que se alternam a cada edição: Alimentação, Educação, Ciência & Tecnologia e Saúde, revisitando as áreas a cada quatro anos.

Os finalistas são definidos por uma Comissão Técnica e Científica, depois de uma criteriosa análise, já a sua classificação é resultado da decisão do Júri ao qual são submetidos. Este Júri é composto por reconhecidos especialistas e estudiosos da área, além de Conselheiros da Fundação e representantes das Instituições Parceiras.

Ao longo dessas mais de duas décadas, a iniciativa já entregou mais de R$ 4,2 milhões em premiações, oriundos exclusivamente dos recursos próprios, legados de seu instituidor.



PRÊMIO PÉTER MURÁNYI 2025 ALIMENTAÇÃO

Pesquisadores Participantes
348

Trabalhos Avaliados
88

Instituições Indicadoras
68

Avaliadores
97

Nesta 23ª edição do Prêmio Péter Murányi a área enfocada é a Alimentação, abrangendo todos os aspectos e a extensa cadeia produtiva, puderam participar trabalhos que tratem desde o desenvolvimento de sementes, mudas e insumos, até equipamentos e distribuição.

Foram recebidos e avaliados 88 trabalhos, indicados por 68 Instituições oriundas de todo Brasil, envolvendo 97 profissionais no processo de avaliação. Foram vários os temas trabalhados: Biofortificação, Ciências Agronômicas, Nutrição, Ciência, Tecnologia de Alimentos e Segurança Alimentar, dentre outros.

As necessidades e o real estágio em que a sociedade se encontra, foram pensadas por pesquisadores e cientistas que, de modo criativo, tem buscado respostas e alternativas ao grande desafio da qualidade e disponibilidade de alimentos à população, hoje e no futuro. A Presidente da Fundação, Vera Murányi Kiss comenta o quão "gratificante é ver a premiação de ideias e trabalhos que se traduzem em produtos e serviços inovadores, contribuindo assim para a melhoria da qualidade de vida das pessoas".

1º COLOCADO

BIOTRANSFORMAÇÃO PARA VALORIZAÇÃO DE FRUTAS NATIVAS SUBEXPLORADAS NO NORTE E NORDESTE DO BRASIL

INDICADO PELA UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
AUTORIA DE PROF.ª DR.ª MARCIANE MAGNANI E EQUIPE

A mangaba e a bacaba são frutas nativas ricas em compostos bioativos que permanecem subutilizadas nas regiões Nordeste e Norte do Brasil. Sob a coordenação da Profa. Marciane Magnani da UFPB, este estudo inovador agregou valor às polpas de mangaba e bacaba por meio da fermentação com probióticos, microrganismos que conferem benéficos a saúde dos indivíduos. A pesquisa, que durou em torno de 2 anos, analisou os efeitos da fermentação sobre compostos bioativos, a viabilidade dos probióticos durante o armazenamento e sua resistência durante a digestão, além do impacto das polpas fermentadas na microbiota intestinal.

UFPB - Universidade Federal da Paraíba

Os resultados evidenciaram que a fermentação aumentou a concentração de ácido orgânicos e compostos fenólicos que exercem efeitos antioxidantes e anti-inflamatórios. Outro aspecto relevante foi a modulação positiva da microbiota intestinal.

A ingestão das polpas fermentadas promoveu o aumento de bactérias benéficas na microbiota intestinal e contribuiu para a produção de metabólitos fundamentais para a saúde intestinal e metabólica.

O desenvolvimento dessas polpas fermentadas está alinhado aos princípios da bioeconomia e sustentabilidade e podem contribuir para a geração de renda em comunidades locais das regiões Norte e Nordeste, incentivando o aproveitamento consciente dos recursos naturais.

A polpa fermentada de mangaba foi testada quanto à aceitação sensorial e demonstrou excelente estabilidade durante o armazenamento, mantendo viabilidade probiótica, compostos bioativos e atividades antioxidante por até 28 dias.

Os consumidores avaliaram positivamente atributos como cor, brilho, frescor e aroma, reforçando o potencial do produto para o mercado de alimentos funcionais. O estudo atende diversas diretrizes dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU, incluindo fome zero e agricultura sustentável (ODS 2), saúde e bem-estar (ODS 3), trabalho decente e crescimento econômico (ODS 8) e produção e consumo responsáveis (ODS 12). A valorização dessas frutas nativas contribui para a segurança alimentar e nutricional, ao mesmo tempo em que fortalece a preservação ambiental e o desenvolvimento social das comunidades envolvidas.

O desenvolvimento de polpas fermentadas probióticas a partir de frutas subexploradas como a mangaba e a bacaba representa uma inovação significativa no setor de alimentos funcionais. Além dos benefícios diretos à saúde, a iniciativa reforça o potencial da biodiversidade brasileira e promove soluções sustentáveis para o consumo e a produção de alimentos no país. Com isso, este estudo não apenas agrega valor a essas frutas, mas também oferece oportunidades para novas cadeias produtivas e incentiva práticas alimentares mais saudáveis e sustentáveis.

2 FOME ZERO E AGRICULTURA SUSTENTÁVEL

3 SAÚDE E BEM-ESTAR

8 TRABALHO DECENTE E CRESCIMENTO ECONÔMICO

12 CONSUMO E PRODUÇÃO RESPONSÁVEIS

2º COLOCADO

FITOFIT: SUPLEMENTO RICO EM POLIFENÓIS PARA CONTROLE DE ALTERAÇÕES METABÓLICAS

INDICADO PELA FITOFIT PESQUISA E DESENVOLVIMENTO LTDA
AUTORIA DE PROF.ª DR.ª MARA LÚCIA E EQUIPE

FitoFit

FitoFit Pesquisa e Desenvolvimento LTDA

O aumento da obesidade e das disfunções metabólicas é um desafio global e um problema de saúde pública. A alimentação inadequada e o estilo de vida moderno agravam essas condições, tornando essencial o desenvolvimento de alternativas acessíveis e eficazes para a prevenção e o controle de doenças como o diabetes.

Desenvolvido, pelas fundadoras da empresa FitoFit P&D, o suplemento dietético é formulado a partir da Embaúba, uma árvore nativa brasileira presente em diversos biomas do país e rica em polifenóis. Estudos realizados pelas cientistas Dra. Mara Lúcia, Profa. Dra. Martha Eunice de Bessa e Profa. Dra. Elita Scio Fontes verificaram que esses compostos possuem propriedades antioxidantes e contribuem para o equilíbrio metabólico. O interesse pela planta surgiu a partir de estudos conduzidos na Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), que demonstraram o potencial do extrato da Embaúba na prevenção do ganho de peso, redução dos níveis de açúcar no sangue, diminuição da gordura no fígado e combate ao estresse oxidativo. Além de seu potencial terapêutico, a matéria-prima é obtida de forma sustentável, promovendo um impacto ambiental reduzido.

Com base em ciência, inovação e iniciativas voltadas para sustentabilidade, o FitoFit se destaca como uma alternativa natural e acessível, desenvolvida com evidências científicas e projetada para atender às exigências regulatórias e à produção em escala industrial.

3º COLOCADO

ENRIQUECIMENTO DE ALIMENTOS POR MEIO DE CULTIVO: QUALIDADE NUTRICIONAL E SEGURANÇA ALIMENTAR

INDICADO PELA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
AUTORIA DE PROF.ª DR.ª JULIANA NAOZUKA

UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo

Uma alimentação ideal e equilibrada deve fornecer todos os nutrientes necessários para a manutenção da saúde. Contudo, devido ao alto custo de certos alimentos, alguns nutrientes nem sempre estão disponíveis para a população. Nesse cenário, o consumo de alimentos enriquecidos é recomendado para garantir qualidade nutricional adequada.

O enriquecimento de alimentos é uma forma eficaz de suprir deficiências de micronutrientes, especialmente em regiões com alta prevalência. Os métodos de enriquecimento por cultivo mais utilizados são: adição de sais do elemento ao solo, aplicação foliar, imersão de sementes em solução e cultivo hidropônico com o elemento. Além de suprir deficiências nutricionais, esse processo pode também reduzir a toxicidade por metais pesados, contribuindo para a segurança alimentar.

Para o sucesso do enriquecimento, é essencial estudar as interações entre os elementos durante a absorção e translocação, bem como conhecer as espécies químicas absorvíveis e as formadas após o enriquecimento. Isso permite avaliar se os alimentos fortificados mantêm as mesmas características químicas dos cultivados em solos naturais e livres de metais tóxicos.

Os resultados do grupo de pesquisa da UNIFESP liderado pela Profa. Dra. Juliana Naozuka mostram estratégias de enriquecimento com adição de Se, Fe ou Zn no cultivo de cogumelos comestíveis, brotos de feijão azuki, cebolinhas, plantas alimentícias não convencionais e sementes de girassol. Os bons resultados com brotos de feijão azuki impulsionaram novas frentes de pesquisa. Além disso, a remediação da contaminação por Cd, Pb e Hg com uso de Se também vem sendo aplicada em cogumelos, visando segurança no consumo.

PÉTER MURÁNYI

FUNDAÇÃO FOUNDATION®

Parceiros:

ACADEMIA BRASILEIRA DE CIÊNCIAS

ACIESP
ACADEMIA DE CIÊNCIAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

CAPES

CIEE

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

FAPESP

SBPC Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência

Para mais informações acesse o site via Qr Code.

www.fundacaopetermuranyi.org.br

/fundacaopetermuranyi

1999-2024 anos

Jun2025