

# O Júri Premiado A Fundação

Formado por Convidados, por membros do Conselho Superior da Fundação Péter Murányi e pela Comissão Técnica e Científica.

## CONVIDADOS:

- **Dr. Airton Grazioli**  
Promotor de Justiça de Fundações da Capital
- **Sr. Bernard Menciaer**  
Presidente do Conselho do BNP Paribas
- **Dr. Braz Martins Neto**  
Presidente da Comissão de Estágio e Exame da OAB - SP
- **Prof. Dr. Cláudio Lembo**  
Governador do Estado de São Paulo (2006)
- **Prof. Dr. Fernando Ferreira Costa**  
Vice-reitor da Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP
- **Prof. Dr. Hernan Chaimovich Guralnik**  
Vice-presidente da Academia Brasileira de Ciências
- **Dr. José Miguel Chaddad**  
Consultor da ANPEI
- **Sr. Luis Madi**  
Diretor Geral do Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL
- **Profa. Dra. Regina Pekelmann Markus**  
Conselheira da Soc. Brasileira para o Progresso da Ciência - SBPC
- **Profa. Dra. Suelly Vilela**  
Reitora da Universidade de São Paulo - USP

## CONSELHEIROS DA FUNDAÇÃO:

- **Prof. Dr. Adolpho José Melfi**
- **Sra. Ilona M. L. B. Ferrão de Sousa**
- **Dr. Laudo Natel**
- **Sr. Péter Murányi Jr.**
- **Dr. Reinaldo Lino**
- **Prof. Dr. Ruy Martins Altenfelder Silva**
- **Sra. Therezinha de Léo Capdevielle**
- **Sra. Zilda Suelotto Murányi**
- **Sra. Zilda Vera S. Murányi Kiss**

## COMISSÃO TÉCNICA E CIENTÍFICA:

- **Profa. Dra. Josefina Bressan**  
Professora Associada do Departamento de Nutrição e Saúde da Universidade Federal de Viçosa
- **Profa. Dra. Luciana Bicca Dode**  
Professora Adjunta da Escola de Ciências Ambientais da Universidade Católica de Pelotas
- **Profa. Dra. Regilda S. R. Moreira Araújo**  
Professora Adjunta do Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Piauí
- **Profa. Dra. Taís Helena Martins Lacerda**  
Professora Titular da Faculdade de Eng. Arquitetura e Urbanismo e Assessora da Pró Reitoria de Pós Graduação, Pesquisa e Extensão da Universidade Metodista de Piracicaba (UNIMEP)

## Do oriente para o ocidente, uma proteína versátil...

A soja, leguminosa originária da China onde é consumida há mais de 3.000 anos, possui proteína completa e pode ser, a curto e longo prazo, fonte única de proteínas. No Brasil, o segundo maior produtor mundial, sua utilização se concentrava na produção de ração animal.



O consumo humano da soja esteve até recentemente limitado ao óleo e seus derivados (margarinas, maioneses) e aos concentrados e isolados protéicos, utilizados como ingredientes em alimentos processados. No universo de preparo de alimentos industrializados, devido as suas propriedades funcionais, a soja é um componente importante, pois não altera as características sensoriais e agrega um enriquecimento protéico.

Uma das dificuldades para a incorporação da soja à alimentação ocidental foi o sabor exótico, oriundo da reação das enzimas lipoxigenases quando processadas conforme a técnica oriental (maceração dos grãos em água fria). Hoje, através de um tratamento térmico, a ativação destas enzimas é inibida e a soja, deixa de ter

somente uma função de ingrediente funcional e de enriquecimento de alimentos processados, passando também a figurar como componente principal.

Neste sentido, pesquisadores da Embrapa Soja tem trabalhado há quase 3 décadas buscando difundir a soja como opção saborosa para alimentação, bem como, desenvolvendo através da melhoria genética, cultivares de soja com características específicas, tais como: ausência de lipoxigenases dispensando portanto o tratamento térmico (economizando uma etapa no processamento da soja), produção de grãos maiores para consumo verde "in natura" como ervilhas, de grãos menores para o consumo como "moyashi" (broto de soja) e de soja orgânica tipo exportação.

Na busca por alimentos mais saudáveis, a literatura tem abordado os benefícios de diversos compostos fitoquímicos da soja. Entre eles, muito procuradas estão as isoflavonas, composto bioativo que atua na manutenção da saúde, reduzindo o risco de doenças crônicas. Estudos demonstram que cultivos de soja em locais com temperaturas mais baixas durante a fase de enchimento dos grãos, resultam em maior teor de isoflavonas.

Abre-se também uma janela para o futuro onde pesquisas recentes apontam para a possibilidade de produzir bio-fármacos, bio-combustível, bio-polímeros e bio-tinta de soja, ampliando ainda mais o seu leque de utilidades.



1- Tofu; 2- Leite de soja; 3- Grãos de soja; 4- Grãos cozidos; 5- Proteína de Soja Texturizada (PTS) caramelo; 6- Proteína de Soja Texturizada (PTS) clara; 7- Farinha de Soja.

## Prêmio Péter Murányi 2008 - Alimentação

**Vencedores:** Dr<sup>a</sup>. Mercedes C. Carrão Panizzi  
M.Sc. José Marcos G. Mandarino  
Dr. Marcelo Álvares de Oliveira  
M.Sc. Vera de Toledo Benassi

**Trabalho:** "Programa da Embrapa Soja para Incentivo de Utilização da Soja na Alimentação Humana no Brasil"

**Colégio Indicador:** Embrapa Soja - PR - Brasil

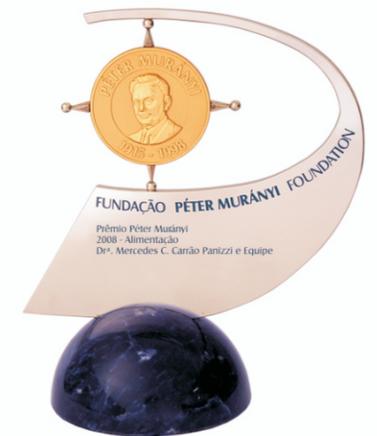


## Um Ideal, uma Missão

Fundação Péter Murányi tem como missão reconhecer e premiar publicamente os trabalhos mais destacados de pesquisadores e cientistas, de qualquer parte do mundo, que marcados pela inovação, transformam a realidade, melhorando a qualidade de vida dos povos situados abaixo do paralelo 20 de latitude norte, região onde estão localizadas as populações em desenvolvimento.

O Prêmio Péter Murányi é concedido alternadamente nas áreas de Saúde, Alimentação, Educação e Desenvolvimento Científico e Tecnológico.

Os trabalhos que concorrem ao Prêmio devem ser encaminhados através das Instituições, anualmente convidadas (Colégio Indicador), sendo que, cada Instituição pode indicar até 02 trabalhos.



## PRÊMIOS ENTREGUES:

- **Prêmio Péter Murányi 2002 - Saúde**  
**Vencedor:** Professor Doutor Sérgio Henrique Ferreira  
**Trabalho:** "Um Fator Potenciador da Bradicinina no Veneno de Bothrops Jararaca"  
**Colégio Indicador:** Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - SP - Brasil
- **Prêmio Péter Murányi 2003 - Desenvolvimento Científico e Tecnológico**  
**Vencedor:** Professor Doutor Clóvis Ryuichi Nakaie  
**Trabalho:** "Síntese, Estudos Físico-Químicos e Utilização Tecnológica de Materiais Poliméricos Um exemplo de interação entre a ciência básica e a aplicada"  
**Colégio Indicador:** UNIFESP Universidade Federal de São Paulo - Escola Paulista de Medicina - SP - Brasil
- **Prêmio Péter Murányi 2004 - Alimentação**  
**Vencedores:** Doutor Francisco José Lima Aragão e Doutor Josias Corrêa de Faria  
**Trabalho:** "Obtenção de Feijoeiro Resistente ao Vírus do Mosaico Dourado"  
**Colégio Indicador:** Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia - DF - Brasil
- **Prêmio Péter Murányi 2005 - Educação**  
**Vencedoras:** Ilma Pereira Nunes Moreira, Ana Maria Pereira Siqueira e Patrícia Auxiliadora Pereira Marques  
**Trabalho:** "Projeto de Intercâmbio Cultural BH - Jabó"  
**Colégio Indicador:** Secretaria de Educação de Belo Horizonte - MG - Brasil
- **Prêmio Péter Murányi 2006 - Saúde com enfoque em Medicina Humana**  
**Vencedor:** Professor Doutor Luiz Hildebrando Pereira da Silva  
**Trabalho:** "Pesquisas e Inovação em Métodos Alternativos para Controle de Malária"  
**Colégio Indicador:** Academia Brasileira de Ciências - RJ - Brasil
- **Prêmio Péter Murányi 2007 - Desenvolvimento Científico e Tecnológico com enfoque em Energias Renováveis**  
**Vencedor:** Engenheiro Agrônomo Mestre Angelo Savi Filho  
**Trabalho:** "Mamona (Ricinus communis) Desenvolvimento de Tecnologia de Produção"  
**Colégio Indicador:** Instituto Agrônomo - IAC - SP - Brasil

# A Continuação

## Prêmio 2009

Consulte o site [www.fundacaopetermuranyi.org.br](http://www.fundacaopetermuranyi.org.br) para obter todas as informações (Edital, Regulamento, Formulário, Prazos e Relação dos Membros do Colégio Indicador) sobre o

## Prêmio Péter Murányi 2009 - Educação.