

FAPEAM na mídia

Quinta-feira

LEIA AGORA!



SECRETARIA DE ESTADO DE
PLANEJAMENTO,
DESENVOLVIMENTO, CIÊNCIA,
TECNOLOGIA E INOVAÇÃO



GOVERNO DO ESTADO DO
AMAZONAS

Veículo: Jornal A Crítica		Editoria: Cidades	Pag: C3
Assunto: Peixes com "alta tecnologia"			
Cita a FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não	☒ Release da assessoria ☐ Release de outra instituição	☒ Matéria articulada pela assessoria ☐ Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: ☒ - Positivo ☐ - Negativo
	Publicado no site da FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não		Data: 09/06/2016



C TECNOLOGIA

Professor da UEA, Marcondes Gonzaga Júnior desenvolve uma embalagem que, 'sob atmosfera modificada', mantém os peixes por até 45 dias, resguardando o valor nutricional, a cor, a consistência e o sabor originais

Peixes com 'alta tecnologia'

O engenheiro de pesca e professor da Universidade do Estado do Amazonas (UEA) Marcondes Gonzaga Júnior desenvolve um projeto de pesquisa para oferecer um produto à base de pescados embalados que estejam prontos para o consumo.

De acordo com o pesquisador, o processo de embalagem "sob atmosfera modificada (EAM)" consiste em substituir o ar que envolve o produto que se deseja conservar ou envasar por um gás ou mistura de gases de pureza alimentar que ofereça melhores condições para a manutenção do alimento, por um período de tempo maior.

"A composição atmosférica é formada principalmente por oxigênio, nitrogênio e gás carbônico, cada um vai ter uma função específica em fazer o controle, principalmente, dos parâmetros microbiológicos e sensoriais para não agredir o sabor, odor e textura do alimento. O que nós vamos fazer é retirar essa atmosfera com oxigênio, nitrogênio e CO2 e colocar uma atmosfera com 100% CO2, que irá prolongar e manter a característica de cor, sabor e odor parecida com a do produto fresco vendido nas feiras", explicou Marcondes.

Os peixes que estão em estudo e serão comercializados em EAM são, inicialmente, o pirarucu, o tambaqui, o jaraqui e o aracu. Segundo ele, o período de validade do produto aumentará de 14 para 45 dias, segundo testes realizados ao longo da



Marcondes e os produtos à base de peixe embalados com tecnologia

pesquisa. "Nós fizemos alguns testes e em um deles observamos que se colocarmos o pescado - neste caso foi o pirarucu - em uma embalagem com boas

condições sanitárias e armazená-la na geladeira, o peixe em temperatura de refrigeração dura cerca de 14 dias. Quando você pega esse mesmo pescado

e aplica essas atmosferas modificadas, conseguimos prolongar a validade para até 45 dias", disse Gonzaga.

Segundo o professor, o projeto

Financiamento público

© O projeto é desenvolvido com recursos do programa Sinapse da Inovação da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam) com aporte do governo do Amazonas em parceria com a Fundação Centro de Referência em Tecnologias Inovadoras.

to visa oferecer tanto pescados embalados isoladamente, quanto pratos prontos para o consumo. A finalidade é atingir todos os públicos, com um preço acessível e com um orçamento que caiba dentro de todas as faixas de renda. O projeto será, ainda, uma porta de entrada para pesquisas com outros peixes da região, como o pacu.

"Além da variedade de peixes, também estamos planejando uma variedade de alimentos, como, por exemplo, o ham búrger de peixe, o nuggets, o kani-kama de aruanã, entre outros. Será um produto com alto valor proteico e baixa quantidade de sódio", afirmou Marcondes.



Veículo: Diário do Amazonas		Editoria:	Pag:
Assunto: Estudo desenvolve embalagens que prolongam período de conservação de pescados			
Cita a FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não	☒ Release da assessoria ☐ Release de outra instituição	☒ Matéria articulada pela assessoria ☐ Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: ☒ - Positivo ☐ - Negativo
	Publicado no site da FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não		Data: 09/06/2016

quinta-feira, junho 9, 2016 Dez Minutos | 024 Am



Diário do Amazonas

CLARO & ESCURO POLÍTICA CIDADES MEIO AMBIENTE POLÍCIA ECONOMIA EMPREGOS E CONCURSOS CULTURA TV VENCER



Segundo o professor Marcondes Gonzaga Júnior, o período de validade do produto aumentará de 14 para 45 dias, conforme testes.
Foto: Érico Xavier / Agência Fapeam

ECONOMIA MEIO AMBIENTE

Estudo desenvolve embalagens que prolongam período de conservação de pescados

8 de junho de 2016 8 Views Conservação de Pescados, Estudo, UEA

Pesquisar



Popular Recente



O engenheiro de pesca e professor da Universidade do Estado do Amazonas (UEA), Marcondes Gonzaga Júnior, está desenvolvendo um projeto de pesquisa visando substituir embalagens comuns por um processo de embalagem sob atmosfera modificada que aumenta o período de conservação de pescados. O projeto é desenvolvido no âmbito do programa Sinapse da Inovação da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (**Fapeam**) com aporte do Governo do Amazonas em parceria com a Fundação Centro de Referência em Tecnologias Inovadoras (Certi). De acordo com o pesquisador, o processo de embalagem sob atmosfera modificada (EAM) consiste em substituir o ar que envolve o produto que se deseja conservar ou envasar, por um gás ou mistura de gases de pureza alimentar que ofereça melhores condições para a manutenção do alimento, por um período de tempo maior. "A composição atmosférica é formada principalmente por oxigênio, nitrogênio e gás carbônico, cada um vai ter uma função específica em fazer o controle, principalmente, dos parâmetros microbiológicos e sensoriais para não agredir o sabor, odor e textura do alimento. O que nós vamos fazer é retirar essa atmosfera com oxigênio, nitrogênio e CO2 e colocar uma atmosfera com 100% CO2, que irá prolongar e manter a característica de cor, sabor e odor parecida com a do produto fresco vendido nas feiras", explicou Marcondes.

Comercialização

Os peixes em estudo para comercialização em EAM são, inicialmente, o pirarucu, o tambaqui, o jaraqui e o aracu. Segundo o professor, o período de validade do produto aumentará de 14

para 45 dias, conforme testes realizados ao longo da pesquisa.

“Nós fizemos alguns testes e, em um deles, observamos que se colocarmos o pescado – neste caso foi o pirarucu – em uma embalagem com boas condições sanitárias e armazená-la na geladeira, o peixe em temperatura de refrigeração dura cerca de 14 dias. Quando você pega esse mesmo pescado e aplica essas atmosferas modificadas, conseguimos prolongar a validade para até 45 dias”, disse Gonzaga.

Preço acessível

Para Marcondes Gonzaga, o projeto visa oferecer tanto pescados embalados isoladamente, quanto pratos prontos para o consumo. A finalidade é atingir todos os públicos, com um preço acessível e com um orçamento que caiba dentro de todas as faixas de renda. O projeto será, ainda, uma porta de entrada para pesquisas com outros peixes da região, como, por exemplo, o pacu.

“Além da variedade de peixes, também estamos planejando uma variedade de alimentos, como, por exemplo, o hambúrguer de peixe, o nuggets, o kani-kama de aruanã, entre outros. Será um produto com alto valor proteico e baixa quantidade de sódio e será um alimento que poderá ser inserido até em hospitais, asilos, e na merenda escolar gerando, ainda, renda para o produtor que comercializa o pescado no início da cadeia produtiva”, afirmou Marcondes.

Leia mais na integra:

<http://diariodoamazonas.com.br/estudo-visa-prolongar-periodo-de-validade-de-alimentos-base-de-pescado/>

Veículo:Manauense		Editoria:	Pag:
Assunto:Peixes com "alta tecnologia"			
Cita a FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não	☒ Release da assessoria ☐ Release de outra instituição	☒ Matéria articulada pela assessoria ☐ Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: ☒ - Positivo ☐ - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não			Data: 09/06/2016

Manauense

Notícias de Manaus

PROUNI é na Martha Falcão
 @devybrasil.edu.br/PROUNI
 Mais de 5.300 Bolsas de Estudo. As Inscrições Acabam em Um dia!

Vestibular 2016 UNIP EAD
 Banda Larga Oi Empresas
 Maquina de Fazer Chinelos
 Estude Inglês Online
 Onde Investir em 2016 ?
 Aprenda Fabricar Perfumes
 Rastreador veicular
 Chang - Cirurgia Plástica

Pesquisar ...

Estudo visa prolongar período de validade de alimentos à base de pescado

O peixes serão embalados sob atmosfera modificada e estarão prontos para o consumo, com um período de validade de até 45 dias

Junho 8, 2016 ACRITICA.COM Sem categoria

Deixar uma resposta

O seu endereço de email não será publicado. Campos obrigatórios marcados com *

COMENTÁRIO

O peixes serão embalados sob atmosfera modificada e estarão prontos para o consumo, com um período de validade de até 45 dias

Leia mais na integra:

<http://manauense.com.br/blog/2016/06/08/estudo-visa-prolongar-periodo-de-validade-de-alimentos-a-base-de-pescado/>



 mais ▾ [Próximo blog»](#)

eduarda.dspornes@gmail.com
[Painel](#)
[Sair](#)

O professor de Química Obenésio Aguiar idealizou a prancha ecológica junto com os alunos. Ele explica que a ideia era desenvolver o projeto integrando as disciplinas de matemática, física e química com foco na sustentabilidade. “Como é um projeto para desenvolver a parte interdisciplinar, pegamos um problema: o problema ambiental. Como é química, trabalhamos

com a PET, que é um processo de polimerização (reação química) dentro da química orgânica”, disse o professor.

Estudantes de Manaus desenvolvem prancha ecológica de SUP com garrafas PETFoto: Érico Xavier / Agência Fapeam

Após a escolha do produto a ser utilizado, o grupo fez pesquisas para definir qual seria o experimento. “A partir daí, fomos ver soluções para a questão da problemática da cidade de Manaus, coisas que já foram feitas e nós pesquisamos na internet. Esse projeto da prancha de SUP não é pioneiro nosso, mas no norte ele nunca foi desenvolvido e eles acharam muito interessante. Nós meio que já os induzimos a pensar como universitários, a resolver problemas”, explicou o professor.

Para viabilizar o projeto, cerca de 40 estudantes fizeram um mutirão que recolheu mil garrafas PET das ruas e igarapés de Manaus. Com esse material, foi possível construir seis pranchas de SUP, com tamanhos e formatos diferentes, que foram testadas com sucesso no Rio Negro pelos próprios alunos. “Antes, eles também fizeram um teste na piscina da escola para ver a resistência da prancha. Corrigiram os erros, fizeram um relatório dentro dos padrões da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Uma das pranchas, inclusive, foi formatada para crianças e animais domésticos. Um cachorro também participou dos testes.

“Uma das partes legais do projeto é a conciliação entre a reciclagem e ao mesmo o lazer que isso promove. Porque a gente acaba tirando alguma coisa que polui e transforma num lazer, aproveitando isso”, disse o estudante Lucas Tabosa, que cursa o 3º do Ensino Médio no Colégio Militar Áurea Pinheiro Braga.

Os participantes do projeto foram selecionados a partir da nota em um processo seletivo da Universidade Federal do Amazonas (Ufam), para preparar futuros engenheiros e especialistas em tecnologia da informação. A estudante Juliana Cavalcanti, da Escola Estadual Homero de Miranda Leão, tem 17 anos, e sonha em cursar engenharia civil. Para ela, a iniciativa vai facilitar a vida acadêmica.

Estudantes de Manaus desenvolvem prancha ecológica de SUP com garrafas PETFoto: Érico Xavier / Agência Fapeam

“Foi bem legal, porque a gente aprendeu bastante. Aprendemos a usar técnicas. O projeto também ajudou muito na parte teórica. Tivemos que fazer um trabalho científico. Muitas pessoas não tem a base pra ir pra Faculdade, e quando chega lá fica bem perdido. A gente

não. Temos uma facilidade maior porque é bem pesado o curso”, afirma Juliana.

Ainda de acordo com o professor Obenésio, a expectativa é que o experimento com as pranchas ecológicas não fique restrito ao âmbito escolar. Ele informou que já existe a ideia de se criar um projeto com o apoio do governo, de aluguel das pranchas ecológicas, como forma de gerar renda para os estudantes.

Leia mais na integra:

<http://www.mariapreta.org/2016/06/alunos-de-manaus-criam-prancha.html>

Veículo: Terra		Editoria:	Pag:
Assunto: Alunos de Manaus criam prancha ecológica com garrafas PET			
Cita a FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não	☒ Release da assessoria ☐ Release de outra instituição	☒ Matéria articulada pela assessoria ☐ Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: ☒ - Positivo ☐ - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não			Data: 03/06/2016

COMECE AGORA

9/mês

terra

Educação

SIGA TERRA EDUCAÇÃO

Concursos Públicos

ENEM

Vestibular

Você sabia?

Cursos Grátis

História

Alunos de Manaus criam prancha ecológica com garrafas PET

3 JUN 2016 12h41

COMENTÁRIOS

Estudantes do ensino médio de escolas públicas de Manaus criaram pranchas SUP (Stand Up Paddle) com garrafas PET e outros produtos recicláveis, como CDs e canos de PVC. Os praticantes da modalidade esportiva, que lembra o surf, ficam em pé na prancha e remam em mares e rios. Os cientistas juniores, como são chamados, deram uma destinação sustentável a esse material que é considerado lixo e geralmente descartado de forma inadequada no meio ambiente.

SAIBA MAIS

Austrália gastará US\$ 11,5 bi para salvar barreira de corais

publicidade

CURSO DE INGLÊS

IMÉGIN AUDE RIPOUUU

A PARTIR DE

R\$ 79,90

/mês

COMECE AGORA

Terra Educação

9.461 curtidas

Curtir Página

Comprar agora

Seja o primeiro de seus amigos a curtir isso.

Terra Educação

7 de junho às 00:45

Neste segundo semestre vão ser

Estudantes do ensino médio de escolas públicas de Manaus criaram pranchas SUP (Stand Up Paddle) com garrafas PET e outros produtos recicláveis, como CDs e canos de PVC. Os praticantes da modalidade esportiva, que lembra o surf, ficam em pé na prancha e remam em mares e rios. Os cientistas juniores, como são chamados, deram uma destinação sustentável a esse material que é considerado lixo e geralmente descartado de forma inadequada no meio ambiente. O trabalho faz parte de dois projetos desenvolvidos na Escola Estadual Senador Petrônio Portella: o Pró-Engenharias, Programa Estratégico de Indução à Formação de Recursos Humanos em Engenharias no Amazonas e o RH-TI, Programa Estratégico de Indução à Formação de Recursos Humanos em Tecnologia da Informação. As iniciativas contam com o apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (**Fapeam**) e da Secretaria de Estado de Educação (Seduc). O professor de Química Obenésio Aguiar idealizou a prancha ecológica junto com os alunos. Ele explica que a ideia era desenvolver o projeto integrando as disciplinas de matemática, física e química com foco na sustentabilidade. "Como é um projeto para desenvolver a parte interdisciplinar, pegamos um problema: o problema ambiental. Como é química, trabalhamos com a PET, que é um processo de polimerização (reação química) dentro da química orgânica", disse o professor.

Leia mais na íntegra:

<http://noticias.terra.com.br/educacao/estudantes-de-ensino-medio-de-manau-criam-prancha-ecologica-com-garrafas-pet,37943341eedabfeda4c67aa2284d1f7ekkl8zy19.html>

Os peixes que estão em estudo e que serão comercializados em EAM são, inicialmente, o pirarucu, o tambaqui, o jaraqui e o aracu. Segundo ele, o período de validade do produto aumentará de 14 para 45 dias, segundo testes realizados ao longo da pesquisa.

"Nós fizemos alguns testes e em um deles observamos que se colocarmos o pescado – neste caso foi o pirarucu – em uma embalagem com boas condições sanitárias e armazená-la na geladeira, o peixe em temperatura de refrigeração dura cerca de 14 dias. Quando você pega esse mesmo pescado e aplica essas atmosferas modificadas, conseguimos prolongar a validade para até 45 dias", disse Gonzaga.

Segundo o professor, o projeto visa oferecer tanto pescados embalados isoladamente, quanto pratos prontos para o consumo. A finalidade é atingir todos os públicos, com um preço acessível e com um orçamento que caiba dentro de todas as faixas de renda. O projeto será, ainda, uma porta de entrada para pesquisas com outros peixes da região, como, por exemplo, o pacu.

"Além da variedade de peixes, também estamos planejando uma variedade de alimentos, como, por exemplo, o hambúrguer de peixe, o nuggets, o kani-kama de aruanã, entre outros. Será um produto com alto valor proteico e baixa quantidade de sódio e será um alimento que poderá ser inserido até em hospitais, asilos, e na merenda escolar gerando, ainda, renda para o produtor que comercializa o pescado no início da cadeia produtiva", afirmou Marcondes.

*Com informações da **Fapeam**

Leia mais:

<https://www.acritica.com/channels/governo/news/estudo-visa-prolongar-periodo-de-validade-de-alimentos-a-base-de-pescado>

Veículo:Metropolitano		Editoria:	Pag:
Assunto:Livro reúne dados sobre cadeia produtiva de jacarés na Amazônia			
Cita a FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não	☒ Release da assessoria ☐ Release de outra instituição	☒ Matéria articulada pela assessoria ☐ Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: ☒ - Positivo ☐ - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não			Data: 09/06/2016



Livro reúne dados sobre cadeia produtiva de jacarés na Amazônia

Jun 08, 2016 Amazônia, Atualidades

Após seu apogeu, entre as décadas de 1950 e 1970, a cadeia produtiva de exploração de jacarés começou a declinar em 1967, ano em que houve a proibição da caça profissional. Com o intuito de auxiliar estudiosos e populações tradicionais a retomarem as atividades com jacarés na Amazônia, o médico veterinário Augusto Kluczkowski Júnior reuniu em um livro informações sobre a cadeia produtiva de jacarés na Amazônia. A obra conta com apoio do Governo do Amazonas, por meio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam).

Intitulado "Cadeia produtiva de jacarés da Amazônia: aspectos técnicos e comerciais", a obra é dividida em oito capítulos que abordam as seguintes temáticas: cadeia produtiva de jacarés; ambiente, comércio e sociedade; crocodilianos; espécies amazônicas; abate e processamento da carne; caracterização nutricional; rendimento da carcaça; produtos; exploração da pele. Segundo o pesquisador, a literatura preenche uma lacuna evidenciada por muitos estudiosos da região.

"Nosso grupo de pesquisadores se esforçou para resgatar essa cadeia, porém, enfrentamos obstáculos impostos em diversas instâncias e uma das justificativas sempre foi que não existia informação pertinente acerca dessa cadeia produtiva. Fato que não era verdade, pois há diversas publicações científicas sobre o assunto. Então, a proposta básica foi de agrupar essas informações em um livro e facilitar o acesso e a linguagem aos técnicos e às populações", disse Augusto.

De acordo com o médico veterinário, o livro aborda, entre outros pontos, a caracterização da cadeia produtiva, descreve e insere os jacarés amazônicos dentro os crocodilianos existentes



Após seu apogeu, entre as décadas de 1950 e 1970, a cadeia produtiva de exploração de jacarés começou a declinar em 1967, ano em que houve a proibição da caça profissional. Com o intuito de auxiliar estudiosos e populações tradicionais a retomarem as atividades com jacarés na Amazônia, o médico veterinário Augusto Kluczkowski Júnior reuniu em um livro informações sobre a cadeia produtiva de jacarés na Amazônia. A obra conta com apoio do Governo do Amazonas, por meio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (**Fapeam**).

Intitulado "Cadeia produtiva de jacarés da Amazônia: aspectos técnicos e comerciais", a obra é dividida em oito capítulos que abordam as seguintes temáticas: cadeia produtiva de jacarés; ambiente, comércio e sociedade; crocodilianos; espécies amazônicas; abate e processamento da carne; caracterização nutricional; rendimento da carcaça; produtos; exploração da pele. Segundo o pesquisador, a literatura preenche uma lacuna evidenciada por muitos estudiosos da região.

"Nosso grupo de pesquisadores se esforçou para resgatar essa cadeia, porém, enfrentamos obstáculos impostos em diversas instâncias e uma das justificativas sempre foi que não existia informação pertinente acerca dessa cadeia produtiva. Fato que não era verdade, pois há diversas publicações científicas sobre o assunto. Então, a proposta básica foi de agrupar essas informações em um livro e facilitar o acesso e a linguagem aos técnicos e às populações", disse Augusto.

De acordo com o médico veterinário, o livro aborda, entre outros pontos, a caracterização da cadeia produtiva, descreve e insere os jacarés amazônicos dentre os crocodilianos existentes no mundo.

“A literatura também demonstra as técnicas de abate e processamento para obtenção de carne e pele testadas nas Reservas de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá e Piagaçu-Purus e avalia a produção de carne das espécies econômicas, o jacaré-açu (*Melanosuchus niger*) e jacaretinga (*Caiman crocodilus*)”, disse o pesquisador.

Além do resgate da cadeia produtiva de jacarés amazônicos, o livro pretende favorecer a agregação de valor ao produto que, segundo o veterinário, hoje é explorado de forma ilegal.

“A valorização desse recurso favorece a conservação das espécies de jacarés, sendo este, o uso sustentável, um modelo de conservação utilizado para crocodilianos em todo o mundo (Estados Unidos, África, Austrália, Filipinas e outros)”, disse Augusto.

A obra também serve como literatura de apoio para graduação de cursos ligados ao meio ambiente, ciência de alimentos e pesca, e pode ser usada como guia para encaminhamento de pesquisas a serem continuadas ou implantadas. “Os exemplares do livro foram distribuídos a bibliotecas de universidades públicas e pesquisadores da área”, informou o pesquisador.

O livro contém estudos do médico veterinário Augusto Kluckovski, responsável pela obra, que atua como fiscal de fiscalização da Fundação de Vigilância em Saúde do Amazonas (FVS-AM), da farmacêutica Ariane M. Kluckovski, do biólogo Boris Marioni e dos engenheiros de pesca Aline Souza e Antônio José Inhamuns.

Leia mais:

<http://www.metropolitano.info/livro-reune-dados-sobre-cadeia-produtiva-de-jacares-na-amazonia/>

Veículo:Ufam		Editoria:	Pag:
Assunto:HUGV lança edital para seleção de projetos do Programa de Iniciação Científica 2016			
Cita a FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não	☐ Release da assessoria ☒ Release de outra instituição	☐ Matéria articulada pela assessoria ☒ Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: ☒ - Positivo ☐ - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não			Data: 08/06/2016



Você está aqui: [Início](#) > [Notícias bloco esquerdo](#) > [HUGV lança edital para seleção de projetos do Programa de Iniciação Científica 2016](#)

HUGV lança edital para seleção de projetos do Programa de Iniciação Científica 2016

Publicado em 08 Junho 2016 | [Imagem](#) | [Acessos](#): 111

O Hospital Universitário Getúlio Vargas (HUGV) da Universidade do Amazonas (Ufam) está recebendo a inscrição de projetos para seleção de orientadores e bolsistas para seu programa de Iniciação Científica (PAIC). Ao todo, oito projetos serão financiados com recursos, recebendo bolsas concedidas pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas - (Fapeam) por um período de 12 meses. O valor da bolsa será determinado pela fonte financiadora.

A seleção visa o estímulo aos profissionais envolvidos em pesquisa no hospital, o despertar da vocação científica em servidores do HUGV e o contribuir para a formação de novos pesquisadores que possam no futuro, fomentar a pesquisa e o desenvolvimento tecnológico no âmbito hospitalar. O programa impulsionará o desenvolvimento de grupos de pesquisa e envolvimento do corpo de pesquisadores e alunos de graduação na área de saúde em atividades de pesquisa no hospital.

A seleção será realizada pelo Comitê Institucional de Iniciação Científica do HUGV. O prazo para submissão de projetos será de 13 a 24 de junho, das 9h às 16h, na Gerência de Ensino e Pesquisa do HUGV - Prédio Anexo 2 do HUGV - Av Ayrão, nº 699 – Praça 14 – 69025-050 (próximo ao banco HSBC), Manaus/AM. Mais informações no fone: (92) 3305-4708 e no e-mail: gephugv.ufam@gmail.com.

Anexos:

[EDITAL_PAIC_HUGV_2016-2017](#) [1] 546 kB

Categoria: Comunicação / Notícias Bloco Esquerdo

Institucional História da Universidade Retina PDI-Retores Órgãos Superiores Unidades Acadêmicas Comitês/Comissões Conselhos Superiores Relações Internacionais Diretoria Executiva	Extensão PDI-Diretoria de Extensão Parcerias Formulários Passagens e Diárias Resoluções Programas de Extensão Políticas de Extensão	Diversos Grupos de Pesquisa no (Programa de Educação Tutorial) Partur (Plano Nacional de Formação dos Professores de Educação Básica) Peci (Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência) Lei de Cotas Programa de Vistas para os públicos interno e externo da UFAM - VIP	Endereço: Av. General Rodrigo Odirley, 6200, Ceresólio I Cep: 69077-200 Telefone: 3305-1400/3426-1963* E-mail: asscom@ufam.edu.br Funcionamento: Segunda a sexta, diurno e noturno Sábado: diurno
Ensino PDI-Diretoria de Graduação Graduação	Inovação Tecnológica PDI-Diretoria de Inovação Tecnológica Orientações Pesquisador	Serviços Diária e Passagens Sistema de Bibliotecas	

O Hospital Universitário Getúlio Vargas (HUGV) da Universidade do Amazonas (Ufam) está recebendo a inscrição de projetos para seleção de orientadores e bolsistas para seu programa de Iniciação Científica (PAIC). Ao todo, oito projetos serão financiados com recursos, recebendo bolsas concedidas pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas - (Fapeam) por um período de 12 meses. O valor da bolsa será determinado pela fonte financiadora.

A seleção visa o estímulo aos profissionais envolvidos em pesquisa no hospital, o despertar da vocação científica em servidores do HUGV e o contribuir para a formação de novos pesquisadores que possam no futuro, fomentar a pesquisa e o desenvolvimento tecnológico no âmbito hospitalar. O programa impulsionará o desenvolvimento de grupos de pesquisa e envolvimento do corpo de pesquisadores e alunos de graduação na área de saúde em atividades de pesquisa no hospital.

A seleção será realizada pelo Comitê Institucional de Iniciação Científica do HUGV. O prazo para submissão de projetos será de 13 a 24 de junho, das 9h às 16h, na Gerência de Ensino e Pesquisa do HUGV - Prédio Anexo 2 do HUGV - Av Ayrão, nº 699 – Praça 14 – 69025-050 (próximo ao banco HSBC), Manaus/AM. Mais informações no fone: (92) 3305-4708 e no e-mail: gephugv.ufam@gmail.com.

<http://www.ufam.edu.br/noticias-bloco-esquerdo/5513-hugv-lanca-edital-para-selecao-de-projetos-de-seu-programa-de-iniciacao-cientifica-2016>

Veículo: Amazonas Notícias		Editoria:	Pag:
Assunto: Estudo visa prolongar período de validade de alimentos à base de pescado			
Cita a FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não	☒ Release da assessoria ☐ Release de outra instituição	☒ Matéria articulada pela assessoria ☐ Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: ☒ - Positivo ☐ - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não			Data: 08/06/2016



UNIP a Distância
 Mensalidades a partir de R\$ 149,00. Mais de 700 Polos, inscreva-se!


[HOME](#)
[MANAUS](#)
[AMAZONAS](#)
[+NOTÍCIAS](#)
[DESAPARECIDOS](#)
[POLÍTICA](#)
[ESPORTES](#)
[FAMOSOS](#)
[ARTIGOS](#)

Amazonas > Estudo visa prolongar período de validade de alimentos à base de pescado

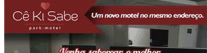
Estudo visa prolongar período de validade de alimentos à base de pescado

8 de junho de 2016









O peixes serão embalados sob atmosfera modificada e estarão prontos para o consumo, com um período de validade de até 45 dias

O engenheiro de pesca e professor da Universidade do Estado do Amazonas (UEA), Marcondes Gonzaga Júnior, está desenvolvendo um projeto de pesquisa que visa oferecer um produto à base de pescados embalados sob atmosfera modificada que estejam prontos para o consumo.

O projeto é desenvolvido no âmbito do programa Sinapse da Inovação da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam) com aporte do Governo do Amazonas em parceria com a Fundação Centro de Referência em Tecnologias Inovadoras (Certi).

O peixes serão embalados sob atmosfera modificada e estarão prontos para o consumo, com um período de validade de até 45 dias

O engenheiro de pesca e professor da Universidade do Estado do Amazonas (UEA), Marcondes Gonzaga Júnior, está desenvolvendo um projeto de pesquisa que visa oferecer um produto à base de pescados embalados sob atmosfera modificada que estejam prontos para o consumo.

O projeto é desenvolvido no âmbito do programa Sinapse da Inovação da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam) com aporte do Governo do Amazonas em parceria com a Fundação Centro de Referência em Tecnologias Inovadoras (Certi).

De acordo com o pesquisador, o processo de embalagem sob atmosfera modificada (EAM) consiste em substituir o ar que envolve o produto que se deseja conservar ou envasar, por um gás ou mistura de gases de pureza alimentar que ofereça melhores condições para a manutenção do alimento, por um período de tempo maior.

"A composição atmosférica é formada principalmente por oxigênio, nitrogênio e gás carbônico, cada um vai ter uma função específica em fazer o controle, principalmente, dos parâmetros microbiológicos e sensoriais para não agredir o sabor, odor e textura do alimento. O que nós vamos fazer é retirar essa atmosfera com oxigênio, nitrogênio e CO2 e colocar uma atmosfera com 100% CO2, que irá prolongar e manter a característica de cor, sabor e odor parecida com a do produto fresco vendido nas feiras", explicou Marcondes.

Comercialização – Os peixes que estão em estudo e que serão comercializados em EAM são, inicialmente, o pirarucu, o tambaqui, o jaraqui e o aracu. Segundo ele, o período de validade do produto aumentará de 14 para 45 dias, segundo testes realizados ao longo da pesquisa.

"Nós fizemos alguns testes e em um deles observamos que se colocarmos o pescado – neste caso foi o pirarucu – em uma embalagem com boas condições sanitárias e armazená-la na geladeira, o peixe em temperatura de refrigeração dura cerca de 14 dias. Quando você pega esse mesmo pescado e aplica essas atmosferas modificadas, conseguimos prolongar a validade para até 45 dias", disse Gonzaga.

Preço acessível – Segundo o professor, o projeto visa oferecer tanto pescados embalados isoladamente, quanto pratos prontos para o consumo. A finalidade é atingir todos os públicos, com um preço acessível e com um orçamento que caiba dentro de todas as faixas de renda. O projeto será, ainda, uma porta de entrada para pesquisas com outros peixes da região, como, por exemplo, o pacu.

“Além da variedade de peixes, também estamos planejando uma variedade de alimentos, como, por exemplo, o hambúrguer de peixe, o nuggets, o kani-kama de aruanã, entre outros. Será um produto com alto valor proteico e baixa quantidade de sódio e será um alimento que poderá ser inserido até em hospitais, asilos, e na merenda escolar gerando, ainda, renda para o produtor que comercializa o pescado no início da cadeia produtiva”, afirmou Marcondes.

Leia mais na integra:

<http://www.amazonasnoticias.com.br/estudo-visa-prolongar-periodo-de-validade-de-alimentos-a-base-de-pescado/>

Veículo:Embrapa		Editoria:		Pag:
Assunto:Agricultores orgânicos de cupuaçu conhecem plantios da Embrapa - RSS				
Cita a FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não	☐ Release da assessoria ☒ Release de outra instituição	☐ Matéria articulada pela assessoria ☒ Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: ☒ - Positivo ☐ - Negativo	
Publicado no site da FAPEAM: ☐ Sim ☒ Não				Data: 08/06/2016



Acesso à informação

Participe

Serviços

Legislação

Cenais



Atendimento ao Cidadão | Mapa do Site | Acessibilidade | Contraste | Português | English



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



Buscar

O que fazemos | A Embrapa | Notícias | Multimídia | Bibliotecas | Sala de imprensa | Acesso à informação | Navegue por Públicos

Portal Embrapa / Notícias / RSS / Agricultores orgânicos de cupuaçu conhecem plantios da Embrapa

Agricultores orgânicos de cupuaçu conhecem plantios da Embrapa - RSS

Últimas notícias

Foto: Maria José Tupinambá



Agricultores recebem informações sobre plantas medicinais

Interessados em conhecer as pesquisas da Embrapa Amazônia Ocidental com plantas medicinais, aromáticas e condimentares, cinco produtores orgânicos de cupuaçu, da comunidade Jardim Floresta, situada no km 126 da BR-174, em Presidente Figueiredo-AM, visitaram nesta quarta-feira, 8 de junho de 2016, o Campo Experimental da Unidade. A visita fez parte das atividades do projeto "Pesquisas e Inovações Tecnológicas para o Desenvolvimento da Cultura do Cupuaçuzeiro no Estado do Amazonas", liderado pela pesquisadora Aparecida Claret, da Embrapa Amazônia Ocidental (Manaus/AM) que conta com recursos da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam).

Na comunidade está instalada uma Unidade Demonstrativa (UD) na propriedade de dona Isabel Gomes dos Santos, produtora rural, que esteve presente na visita. Através das Unidades Demonstrativas que são modelos, os pesquisadores da Embrapa ministram cursos e os produtores participantes servem de multiplicadores das tecnologias.

A produtora disse que está muito satisfeita com o trabalho da Embrapa, por que em um ano o cupuaçuzeiro que foi plantado já está produzindo. "Já sei até o sabor do cupuaçu. É doce, não é azedo como os outros", diz.

A Unidade Demonstrativa tem 55 pés de cupuaçu, das 10 variedades resistentes que a Embrapa lançou nos últimos anos, plantados em consórcio com açaí, macaxeira, feijão e milho. Foi plantado em maio de 2015 e já começou a produzir.

A sociedade de sociedade, todos os dias, Manaus, AM, Foto de Maria José Tupinambá

Interessados em conhecer as pesquisas da Embrapa Amazônia Ocidental com plantas medicinais, aromáticas e condimentares, cinco produtores orgânicos de cupuaçu, da comunidade Jardim Floresta, situada no km 126 da BR-174, em Presidente Figueiredo-AM, visitaram nesta quarta-feira, 8 de junho de 2016, o Campo Experimental da Unidade. A visita fez parte das atividades do projeto "Pesquisas e Inovações Tecnológicas para o Desenvolvimento da Cultura do Cupuaçuzeiro no Estado do Amazonas", liderado pela pesquisadora Aparecida Claret, da Embrapa Amazônia Ocidental (Manaus/AM) que conta com recursos da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (**Fapeam**).

Na comunidade está instalada uma Unidade Demonstrativa (UD) na propriedade de dona Isabel Gomes dos Santos, produtora rural, que esteve presente na visita. Através das Unidades Demonstrativas que são modelos, os pesquisadores da Embrapa ministram cursos e os produtores participantes servem de multiplicadores das tecnologias.

A produtora disse que está muito satisfeita com o trabalho da Embrapa, por que em um ano o cupuaçuzeiro que foi plantado já está produzindo. "Já sei até o sabor do cupuaçu. É doce, não é azedo como os outros", diz.

A Unidade Demonstrativa tem 55 pés de cupuaçu, das 10 variedades resistentes que a Embrapa lançou nos últimos anos, plantados em consórcio com açaí, macaxeira, feijão e milho. Foi plantado em maio de 2015 e já começou a produzir.

Leia mais na integra:

https://www.embrapa.br/noticias-rss/-/asset_publisher/HA73uEmvroGS/content/id/13315961

Veículo: Nonhoje		Editoria:		Pag:
Assunto: Pesquisa quer contribuir com conservação da espécie açaí-do-Amazonas				
Cita a FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não	☒ Release da assessoria	☒ Matéria articulada pela assessoria	Conteúdo: ☒ - Positivo ☐ - Negativo	
	☐ Release de outra instituição	☐ Iniciativa do próprio veículo de comunicação		
Publicado no site da FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não				Data: 08/06/2016

NON HOJE

NOVA OLINDA DO NORTE, AMAZONAS, BRASIL

[Página inicial](#)
[Festival](#)
[História](#)
[O município](#)
[Termos de uso](#)

GT: Pela 7ª vez seguida, BC mantém juro em 14,25%, maior taxa em 18 anos

Evolução da taxa básica de juros - Selic (BNM-ACAO)

Reunião do Copom foi a última sob o comando de Alexandre Tombini. Decisão do BC confirmou previsão dos economistas do mercado financeiro.

GT: Juiz manda transferir Japonesa da Federal para sede da Polícia Civil

Newton Ianni ficou confiante por conduzir presos da Operação Lava Jato. Ele foi preso na terça (7) após condenação por facilitar contrabando.

Pesquisa quer contribuir com conservação da espécie açaí-do-Amazonas

Objetivo é eficiência de programas de melhoramento genético, além do aumento da produtividade do fruto na região

A pesquisadora Maria Teresa Gomes Lopes desenvolve um estudo no qual pretende utilizar marcadores microsatélites para analisar, identificar e caracterizar os recursos genéticos do açaí-do-Amazonas. O projeto tem apoio do Governo do Amazonas, por meio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam).

O estudo finalizará em 2017 e irá gerar informações sobre a estrutura genética do açaí, possibilitando uma melhoria e eficiência de programas de melhoramento genético. Segundo a pesquisadora, com a análise e interpretação dos resultados obtidos da estrutura e diversidade genética do açaí-do-Amazonas será possível um melhor entendimento da biologia da espécie.

De acordo com a pesquisadora, que também é professora da Universidade Federal do Amazonas (Ufam), os primeiros marcadores utilizados em estudos de genética eram os morfológicos. Com os avanços científicos, foram desenvolvidas técnicas que utilizam marcadores genéticos úteis para auxiliar na identificação, caracterização e avaliação dos recursos genéticos vegetais.

Previsão do Tempo

Um plugin é necessário para exibição deste conteúdo.

Arquivo do blog

- 2016 (40)
- Junho 2016 (3)
- Maio 2016 (9)
- Abril 2016 (9)
- Março 2016 (7)
- Fevereiro 2016 (3)
- Janerio 2016 (8)
- 2015 (81)

A pesquisadora Maria Teresa Gomes Lopes desenvolve um estudo no qual pretende utilizar marcadores microsatélites para analisar, identificar e caracterizar os recursos genéticos do açaí-do-amazonas. O projeto tem apoio do Governo do Amazonas, por meio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam).

O estudo finalizará em 2017 e irá gerar informações sobre a estrutura genética do açaí, possibilitando uma melhoria e eficiência de programas de melhoramento genético. Segundo a pesquisadora, com a análise e interpretação dos resultados obtidos da estrutura e diversidade genética do açaí-do-amazonas será possível um melhor entendimento da biologia da espécie. De acordo com a pesquisadora, que também é professora da Universidade Federal do Amazonas (Ufam), os primeiros marcadores utilizados em estudos de genética eram os morfológicos. Com os avanços científicos, foram desenvolvidas técnicas que utilizam marcadores genéticos úteis para auxiliar na identificação, caracterização e avaliação dos recursos genéticos vegetais.

O estudo deve gerar informações sobre a estrutura genética das populações e possibilitar a melhoria e a eficiência de programas de melhoramento genético. Segundo a pesquisadora, com a análise e interpretação dos resultados obtidos da estrutura e diversidade genética (entre e dentro das populações) do açaí-do-amazonas será possível um melhor entendimento da biologia da espécie.

Aumento da produção O grupo de pesquisa da Universidade tem observado nas coletas realizadas nos diferentes municípios do Amazonas, que alguns produtores de açaí estão estabelecendo áreas de plantios da espécie, devido à alta demanda do produto a nível local e nacional. Essas áreas de produção estão sendo estabelecidas, na maioria das vezes, com um único material genético, o que poderia estar levando a uma perda da diversidade nessas novas populações.

Outro benefício do trabalho é a delimitação das áreas geográficas das espécies produtoras que permitem o beneficiamento do açaí. De acordo com a estudiosa, o grupo já visitou os municípios de Manacapuru, Novo Airão, Itacoatiara, Itapiranga, Parintins, Anori, Codajás, Coari, Tabatinga, Benjamim Constant e Atalaia do Norte. Ainda serão visitadas as cidades de Borba, Manicoré, Nova Olinda do Norte, Presidente Figueiredo, São Sebastião do Uatumã e Urucará.

Fonte: Portal Amazônia

Leia mais na íntegra:

<http://www.nonhoje.com.br/2016/06/pesquisa-quer-contribuir-com.html>

Veículo:Fiocruz		Editoria:	Pag:
Assunto:Resultado final dos melhores trabalhos da 13ª Raic do ILMD sai em agosto			
Cita a FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não	☐ Release da assessoria ☒ Release de outra instituição	☐ Matéria articulada pela assessoria ☒ Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: ☒ - Positivo ☐ - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não			Data: 08/06/2016



Arlesson, Bárbara, Lucas, Júlia, Heliana. Esses são apenas alguns dos 33 bolsistas dos Programas de Iniciação Científica do ILMD/Fiocruz Amazônia que defenderam seus projetos na última semana, durante a maratona de apresentações na 24ª Reunião Anual de Iniciação Científica da Fundação Oswaldo Cruz (Raic/Fiocruz), que aconteceu em paralelo à 13ª edição do ILMD e que aguardam, ansiosamente, o resultado sobre os melhores trabalhos, que sairá em agosto, segundo informa o coordenador da Raic, pesquisador Felipe Pessoa.

Conforme Pessoa, será entregue um prêmio de honra ao mérito às melhores apresentações em agosto, durante o acolhimento dos novos bolsistas aos programas de iniciação científica da instituição e, oportunidade em que serão divulgados quais bolsistas antigos terão seus projetos renovados.

Enquanto o resultado não sai, durante dois dias (2 e 3/6), os 33 bolsistas dos Programas de Apoio à Iniciação Científica (Paic) e Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic), com recursos da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam) e do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) apresentaram projetos em diversas áreas do conhecimento, da pesquisa em laboratório à pesquisa social, sob a tutela dos pesquisadores do ILMD como orientadores e co-orientadores.

Estreante na defesa, a bolsista Heliana Belchior espera ter seu projeto aprovado e, dessa forma, renovar sua bolsa Paic/Fapeam por mais um ano. Heliana desenvolve há um ano o projeto "Diversidade de mosquitos (Diptera: Culicidae) no assentamento rural de Rio Pardo, no município de Presidente Figueiredo".

Conforme Heliana, que é universitária do 3º período do curso de Ciências Biológicas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (Ifam), a proposta da pesquisa é descobrir as famílias e subfamílias presentes neste assentamento de forma a encontrar possíveis vetores.

"Esta pesquisa faz parte de um projeto maior sobre arboviroses que tem a colaboração do Instituto Evandro Chagas (IEC), que também está sendo feito em Rio Pardo. Esse projeto maior é com a família dos Culicídeos, que são vetores de arboviroses", explicou a universitária. Ela acrescentou que os Culicídeos inclui os Anófilos, Aedes e o Culex e os dados preliminares

mostram que ainda não é motivo para pânico naquela localidade.

Sob a orientação da pesquisadora do ILMD, Cláudia Rios, Heliana afirmou que, nesta primeira fase da pesquisa, foram encontrados mosquitos do gênero de peridomicílio, ou seja, que ficam ao redor das casas no assentamento, com o Culex, que causa encefalite e é vetor de doenças como a febre Oropouche e Mayaro.

Mas, além do Culex, foi constatado a presença de mosquitos que podem causar dengue e malária. "Alguns moradores da área já foram infectados por malária, leishmaniose e apresentaram alguns sintomas parecidos com doenças comuns", disse Heliana.

Leia mais integra:

<http://amazonia.fiocruz.br/saladeimprensa/destaque/1701-resultado-dos-melhores-trabalhos-da-13-raic-do-ilmd-sai-em-agosto>

Veículo: Portal Amazônia		Editoria:	Pag:
Assunto: Desperfilhador para bananeiras é testado em Presidente Figueiredo, no Amazonas			
Cita a FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não	☒ Release da assessoria ☐ Release de outra instituição	☒ Matéria articulada pela assessoria ☒ Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: ☒ - Positivo ☐ - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não			Data: 08/06/2016


Amazon Salt Eu Sou o Bicho Bora Vê Radar 10 Eu Amazônia Comercial Aplicativos





26°C MANAUS, AM

[NOTÍCIAS](#)
[CULTURA](#)
[MULHER](#)
[EDUCAÇÃO](#)
[CONCURSO E EMPREGO](#)
[GASTRONOMIA](#)
[AMAZÔNIA DE A A Z](#)

[Home](#) > [Notícias](#) > [Ciência e Tecnologia](#) > Desperfilhador para bananeiras é testado em Presidente Figueiredo, no Amazonas

CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Portal Amazônia, com informações da Fapeam
 jornalista@portalamazonia.com
 08/06/2016 | 14h15
 Atualizado em 08/06/2016 17:19:07





Desperfilhador para bananeiras é testado em Presidente Figueiredo, no Amazonas

Com o nome de Nova Lurdinha, o equipamento apresentou eficiência 20,35% maior na eliminação total dos perfilhos



MAIS LIDAS

- 

Pesquisa quer contribuir com conservação da espécie açai-do-Amazonas
- 

10 hotéis com programações especiais para o Dia dos Namorados em Manaus
- 

Equipamento desenvolvido pela Embrapa para desperfilhar bananeiras, o desperfilhador por roto-compressão já pode ser encontrado no mercado brasileiro, com o nome de Nova Lurdinha. Duas empresas estão licenciadas para fabricar e comercializar o produto: a Marcassio, de Atalanta (SC), e a Authomathika, de Sertãozinho (SP). A denominação de Nova Lurdinha é uma referência à antiga ferramenta usada para realizar a desbrota, conhecida em todo o Brasil como Lurdinha.

O novo desperfilhador, no entanto, é mais ergonômico e eficiente do que a Lurdinha. Em testes realizados no município de Presidente Figueiredo (AM), em área de produtores de banana, o equipamento apresentou eficiência 20,35% maior na eliminação total dos perfilhos. Com o desperfilhador por roto-compressão, apenas 0,73% de uma mostra de mil perfilhos voltaram a brotar. O percentual de rebrota com a Lurdinha chegou aos 22,52%.

A eficiência não se dá apenas na remoção dos perfilhos. O desperfilhador por roto-compressão também agiliza o trabalho do agricultor. Nos testes, para eliminar mil perfilhos com a "Lurdinha" foram necessárias 4h44min. Com o novo equipamento a economia de tempo foi de quase uma hora e ficou em 3h45min. A "Lurdinha" também possui outras desvantagens, como necessidade de maior esforço do operador, além da dificuldade de a gema de crescimento – que é a parte retirada durante a operação – sair da ferramenta.

Além de adquirir o equipamento nas lojas agropecuárias especializadas, o agricultor poderá visitar os sites da Marcassio e da Authomathika, onde o produto também é comercializado e distribuído para todo o País, através dos Correios.

O grupo da Embrapa Amazônia Ocidental que desenvolveu o equipamento é formado pelos pesquisadores Luadir Gasparotto, José Clério Rezende Pereira e Adauto Maurício Tavares, e pelo técnico Ricardo Pessoa Rebello.

O que é o desperfilhamento da bananeira?

A bananeira produz grande número de perfilhos (brotos), o que resulta em quantidade elevada de plantas em cada touceira. A competição entre elas reduz a produção do bananal e a qualidade dos frutos.

Para que a produção seja mantida da forma ideal, é fundamental realizar o desperfilhamento, conduzindo a touceira. Assim, o agricultor deve selecionar os perfilhos vigorosos e eliminar os demais. O desperfilhamento, apesar de simples, é crucial para o sucesso do plantio e aumenta a vida útil dos bananais.

Como o desperfilhador funciona?

O desperfilhador por roto-compressão funciona apenas com a força do operador, não sendo necessária qualquer energia complementar, como baterias ou eletricidade. Para começar o trabalho, o operador deve segurar o guiador do equipamento com as duas mãos e colocar a extremidade inferior no perfilho já cortado, onde fica a gema apical. Esta extremidade inferior do desperfilhador é formada por uma broca, semelhante a uma pua com rosca sem fim. Com a aplicação da força do operador para baixo, uma mola do desperfilhador é comprimida, fazendo a broca girar e penetrar o perfilho, destruindo sua gema apical. Com a utilização do desperfilhador, acontece o dilaceramento dos tecidos da gema apical.

Leia mais na íntegra:

<http://portalamazonia.com/noticias-detalle/ciencia-e-tecnologia/desperfilhador-para-bananeiras-testado-em-presidente-figueiredo-ja-esta-no-mercado/?cHash=a8745574e88d2808589015c671919dad>

Veículo: Tech 4 Health		Editoria:	Pag:
Assunto: Instituto de pesquisa para eliminação da malária			
Cita a FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não	☐ Release da assessoria ☒ Release de outra instituição	☐ Matéria articulada pela assessoria ☒ Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: ☒ - Positivo ☐ - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não			Data: 08/06/2016

Interação | Cartas | Entrevistas | Fóruns | Estudantes | Profissionais |

Bioquímica, Farmácia e Biotecnologia
Profissões
Educação
Hospitais e clínicas
Indústria
Interação

Destaques

- Profissões Enfermagem
- Profissões Eng. Biomédica
- Profissões Fisioterapia
- Profissões Medicina
- Profissões Odontologia
- Educação Congressos
- Educação Estudantes
- Educação

Instituto de pesquisa voltado para a eliminação da malária

Alterar o tamanho da letra: A- | A+

Informações

Fonte: FMT/HVD e Fapeam

Data: 07/06/2016

Áreas: Infectologia.

[Página da Notícia](#)

Notícia

A Fundação de Medicina Tropical Heitor Vieira Dourado (FMT/HVD), vinculada à Secretaria de Estado de Saúde do Amazonas, aprovou junto ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), a criação do Instituto Nacional de Ciência da Eliminação da Malária (Instituto ELIMINA).

O projeto reunirá grupos de pesquisa do Brasil e de instituições internacionais, configurando um total de quase 30 parceiros, e terá como missão realizar pesquisas que levem a achados inovadores, destinados a subsidiar a implementação de programas de eliminação da malária em áreas endêmicas do País e em outras regiões do mundo.

A diretora-presidente da FMT, Dra. Graça Alecrim, explicou que o Instituto ELIMINA será criado no âmbito do Programa Institutos Nacionais de Ciência e Tecnologia (INCT). Gerido pelo CNPq e executado em parceria com instituições como a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam). O INCT é considerado o maior e mais importante programa brasileiro de fomento à pesquisa.

A Fundação de Medicina Tropical Heitor Vieira Dourado (FMT-HVD), vinculada à Secretaria de Estado de Saúde do Amazonas, aprovou junto ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), a criação do Instituto Nacional de Ciência da Eliminação da Malária (Instituto ELIMINA).

O projeto reunirá grupos de pesquisa do Brasil e de instituições internacionais, configurando um total de quase 30 parceiros, e terá como missão realizar pesquisas que levem a achados inovadores, destinados a subsidiar a implementação de programas de eliminação da malária em áreas endêmicas do País e em outras regiões do mundo.

A diretora-presidente da FMT, Dra. Graça Alecrim, explicou que o Instituto ELIMINA será criado no âmbito do Programa Institutos Nacionais de Ciência e Tecnologia (INCT). Gerido pelo CNPq e executado em parceria com instituições como a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (**Fapeam**). O INCT é considerado o maior e mais importante programa brasileiro de fomento à pesquisa.

“Já há outros INCTs trabalhando a questão da malária, mas o projeto da FMT é o primeiro com

Leia mais na integra:

<http://www.t4h.com.br/bioquimica-farmacia-e-biotecnologia/educacao/noticias/instituto-de-pesquisa-voltado-para-a-eliminacao-da-malaria/>

Fonte: FMT/HVD e Fapeam. Imagem: Fapeam

Veículo:Jornal Acontece		Editoria:	Pag:
Assunto:Estudo avalia impactos da construção das hidrelétricas na Amazônia			
Cita a FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não	☒ Release da assessoria ☐ Release de outra instituição	☒ Matéria articulada pela assessoria ☒ Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: ☒ - Positivo ☐ - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não			Data: 08/06/2016



Para avaliar os impactos das barragens Jirau e Santo Antônio nos estoques pesqueiros do curimatã (*Prochilodus nigricans*), o doutor em Biologia de Água Doce e Pesca Interior do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa/MCTI) Michel Catarino está desenvolvendo um estudo que pretende propor um modelo mais econômico para a gestão dos recursos pesqueiros do Amazonas.

A pesquisa conta com aporte financeiro da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (**Fapeam**), via Programa de Apoio à Fixação de Doutores (Fixam), e deve ser concluída em 2018.

Segundo o pesquisador, além dos estoques de curimatã, os impactos das barragens do rio Madeira sobre os estoques de outras espécies importantes comercialmente, como os grandes bagres, também serão avaliados.

“É um modelo de avaliação que requer menor investimento financeiro e tempo para ir se configurando como uma alternativa para a gestão de recursos pesqueiros na bacia amazônica. Nesse estudo, pretendemos aplicá-lo para avaliar os impactos das barragens sobre os estoques de importantes espécies comerciais, mas também divulgá-lo como ferramenta de gestão, principalmente às instituições diretamente ligadas à pesca”, disse Catarino.

De acordo com ele, as avaliações serão realizadas por meio do programa Participatory Fisheries Stock Assessment (PARFISH). O programa utiliza a estatística bayesiana para estimar o valor de Rendimento Máximo Sustentável (RMS) em termos de probabilidade, associado às incertezas, permitindo fazer inferências sobre a situação dos estoques.

“A base de informação é o conhecimento empírico dos pescadores sobre os recursos explorados, mas também é possível incorporar dados de desembarque pesqueiro nas análises, diminuindo a incerteza dos resultados obtidos”, explicou.

Leia mais na integra:

<http://acontecero.com.br/2016/06/08/estudo-avalia-impactos-da-construcao-das-hidreletricas-na-amazonia/>

Veículo:Portal do Governo		Editoria:	Pag:
Assunto:Livro reúne dados sobre cadeia produtiva de jacarés na Amazônia			
Cita a FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não	☒ Release da assessoria ☐ Release de outra instituição	☒ Matéria articulada pela assessoria ☒ Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: ☒ - Positivo ☐ - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não			Data: 08/06/2016


GOVERNO DO ESTADO DO
AMAZONAS

ACESSIBILIDADE


Mapa do Site


O Amazonas Nosso Governo Cadeia Registros Sala de Imprensa
Cadeia de Comunicação Transparência Portal do Servidor

Home > Sala de Imprensa > Desenvolvimento Sustentável > Atual

BUSCA

Livro reúne dados sobre cadeia produtiva de jacarés na Amazônia
12.07 - 08/06/2016



FOTO DIVULGAÇÃO

Intitulado "Cadeia produtiva de jacarés da Amazônia: aspectos técnicos e comerciais", a obra é dividida em oito capítulos e conta com apoio do Governo do Estado, via Fapeam.

Após seu apogeu, entre as décadas de 1950 e 1970, a cadeia produtiva de exploração de jacarés começou a declinar em 1967, ano em que houve a proibição da caça profissional. Com o intuito de auxiliar estudiosos e populações tradicionais a retomarem as atividades com jacarés na Amazônia, o médico veterinário Augusto Kluczkowski Júnior reuniu em um livro informações sobre a cadeia produtiva de jacarés na Amazônia. A obra conta com apoio do [Governo do Amazonas](#), por meio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam).

Intitulado "Cadeia produtiva de jacarés da Amazônia: aspectos técnicos e comerciais", a obra é dividida em oito

Após seu apogeu, entre as décadas de 1950 e 1970, a cadeia produtiva de exploração de jacarés começou a declinar em 1967, ano em que houve a proibição da caça profissional. Com o intuito de auxiliar estudiosos e populações tradicionais a retomarem as atividades com jacarés na Amazônia, o médico veterinário Augusto Kluczkowski Júnior reuniu em um livro informações sobre a cadeia produtiva de jacarés na Amazônia. A obra conta com apoio do Governo do Amazonas, por meio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam).

Intitulado "Cadeia produtiva de jacarés da Amazônia: aspectos técnicos e comerciais", a obra é dividida em oito capítulos que abordam as seguintes temáticas: cadeia produtiva de jacarés; ambiente, comércio e sociedade; crocodilianos; espécies amazônicas; abate e processamento da carne; caracterização nutricional; rendimento da carcaça; produtos; exploração da pele. Segundo o pesquisador, a literatura preenche uma lacuna evidenciada por muitos estudiosos da região.

Leia mais na íntegra:

<http://www.amazonas.am.gov.br/2016/06/livro-reune-dados-sobre-cadeia-produtiva-de-jacares-na-amazonia/>

Veículo: Portal do Governo		Editoria:	Pag:
Assunto: Pesquisa pretende contribuir com a conservação da espécie açaí do Amazonas			
Cita a FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não	☒ Release da assessoria ☐ Release de outra instituição	☒ Matéria articulada pela assessoria ☒ Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: ☒ - Positivo ☐ - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não			Data: 08/06/2016



[O Amazonas](#)
[Nosso Governo](#)
[Cidadão](#)
[Negócios](#)
[Sala de Imprensa](#)
[Canais de Comunicação](#)
[Transparência](#)
[Portal do Servidor](#)

[Home](#) > [Sala de Imprensa](#) > [Desenvolvimento Sustentável](#) > [Atual](#)

BUSCA

Pesquisa pretende contribuir com a conservação da espécie açaí-do-amazonas

12/08 - 08/06/2016



FOTO: DIVULGAÇÃO/FAPEAM

Estudo permitirá melhoria e eficiência de programas de melhoramento genético, além do aumento da produtividade do açaí do Amazonas

A pesquisadora Maria Teresa Gomes Lopes está desenvolvendo um estudo, com apoio do [Governo do Amazonas](#), por meio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam), no qual pretende utilizar marcadores microssatélites para analisar, identificar e caracterizar os recursos genéticos do açaí-do-amazonas.

O estudo finalizará em 2017 e irá gerar informações sobre a estrutura genética do açaí, possibilitando uma melhoria e eficiência de programas de melhoramento genético. Segundo a pesquisadora, com a análise e

A pesquisadora Maria Teresa Gomes Lopes está desenvolvendo um estudo, com apoio do Governo do Amazonas, por meio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam), no qual pretende utilizar marcadores microssatélites para analisar, identificar e caracterizar os recursos genéticos do açaí-do-amazonas.

O estudo finalizará em 2017 e irá gerar informações sobre a estrutura genética do açaí, possibilitando uma melhoria e eficiência de programas de melhoramento genético. Segundo a pesquisadora, com a análise e interpretação dos resultados obtidos da estrutura e diversidade genética do açaí-do-amazonas será possível um melhor entendimento da biologia da espécie.

“O importante das análises genéticas ao fornecer informações sobre padrões e níveis de diversidade genética dentro e entre populações de uma espécie é que elas nos permitem identificar subgrupos geneticamente “únicos” em toda a faixa de uma espécie, possibilitando a tomada de decisões de gestão. Assim, entender a estrutura e dinâmica da floresta tropical em geral é fundamental para interpretar os ecossistemas”, disse Maria Teresa Gomes Lopes.

Leia mais na íntegra:

<http://www.amazonas.am.gov.br/2016/06/pesquisa-pretende-contribuir-com-a-conservacao-da-especie-acai-do-amazonas/>

Veículo:Jornal A Critica		Editoria: Cidades	Pag: C5
Assunto: Royalties por pesquisa que purifica água			
Cita a FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não	☐ Release da assessoria ☒ Release de outra instituição	☐ Matéria articulada pela assessoria ☒ Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: ☒ - Positivo ☐ - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: ☒ Sim ☐ Não			Data: 09/06/2016

C INPA



O pesquisador Rolland Vetter, que desenvolveu um purificador de água que ajudou a melhorar a qualidade de vida de comunidades ribeirinhas e indígenas, foi o primeiro da região a receber royalties pela invenção

Royalties por pesquisa que purifica água

Kelly Melo
kellymelo@acritica.com

O engenheiro florestal Rolland Vetter, do Instituto Nacional de Pesquisas na Amazônia (Inpa), é o primeiro pesquisador da região Norte a receber royalties por uma invenção dentro de instituições públicas.

O feito histórico se deu a partir pela invenção de um purificador de água, o Água Box, que há dez anos tem contribuído com a qualidade da água em comunidades ribeirinhas e indígenas do Estado. Desde 2012, a tecnologia foi transferida para a empresa amazense 'Q-Luz', que desde então vem produzindo o produto em escala.

Vetter disse que o passo mais importante da pesquisa foi a possibilidade de torná-la real, a ponto de salvar vidas. "Amazônia tem um sério problema com água potável porque nem sempre as águas dos igarapés e rios estão apropriadas para beber. Descobrimos isso em uma aldeia indígena, onde muitas crianças morreram com

“A Amazônia tem um sério problema com água potável: nem sempre as águas de igarapés e rios são apropriadas. Descobrimos isso em uma aldeia indígena, onde muitas crianças morreram com diarreia”

Rolland Vetter
pesquisador do Inpa

diarreia", explicou ele.

FUNCIONAMENTO

Na prática, o sistema funciona a partir da captação e bombeamento da água do rio. Dentro do purificador, a água passa

por um processo de desinfecção por meio de uma lâmpada que emite raios ultravioletas, explica o pesquisador.

"Nesse processo, a iluminação mata todos os germes presentes na água e, aí assim, ela estará própria para o consumo", destacou Vetter.

TRANSFERÊNCIA

De acordo com a coordenação de Extensão Tecnológica e Inovação (Ceti) do Inpa, a transferência da tecnologia da instituição para uma empresa privada se faz necessária para que o produto seja confeccionado em grande escala e possa estar disponível no mercado, beneficiando, de fato, as pessoas.

Como o Inpa tem identidade da administração pública, possui limitações legais, esclareceu a analista em Ciência e Tecnologia do Inpa, Deuzanira Santos. "O instituto não pode produzir as tecnologias que desenvolve e nem comercializá-las. Então, o caminho é a transferência de tecnologia para o setor produtivo", explicou Deuzanira.



Para Rolland Vetter, o passo mais importante da pesquisa foi a possibilidade de torná-la real, a ponto de salvar vidas

Inpa tem outras 74 tecnologias com potencial comercial

● O diretor-presidente do Instituto Nacional de Pesquisas na Amazônia (Inpa), Luiz Renato França, afirmou que, além do Água Box (ou Ecolágua), outras 74 tecnologias desenvolvidas pelo instituto possuem potencial para a comercialização em grande escala. Mas para isso, as empre-

sas também devem despertar o interesse pelo produto. "Essas tecnologias estão divididas em mais de 20 setores de atividades econômicas diferentes, passíveis de serem transferidas às empresas locais e nacionais. E isso demanda investimentos", afirmou o diretor.

Ainda sobre a invenção do

pesquisador alemão Rolland Vetter, ele deve receber um percentual variável de 5% a 1/3 do royalty pago à instituição. "Vou investir mais ainda na pesquisa porque ela tem uma função social", garantiu o pesquisador. O valor restante do pagamento será reinvestido nas atividades do Inpa, ou seja, em novas pesquisas.