

FAPEAM na mídia

Terça-feira

LEIA AGORA!



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



GOVERNO DO ESTADO DO
AMAZONAS

Veículo: Portal do Governo		Editoria:	Pag:
Assunto: Pesquisa com apoio do Governo do Amazonas, via Fapeam, desenvolve corante a partir da polpa do açaí			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
	<input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 20/06/2016

Pesquisa com apoio do Governo do Amazonas, via Fapeam, desenvolve corante a partir da polpa do açaí
17.12 - 20/06/2016

O corante natural à base de açaí pode ser usado na pigmentação de alimentos e cosméticos

Um estudo desenvolvido com apoio do Governo do Amazonas, via Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam), desenvolveu, a partir da polpa do açaí, fruto típico da região Amazônica, um corante natural para aplicação em cosméticos e alimentos.

A pesquisa durou um ano e foi desenvolvida na Universidade Federal do Amazonas (Ufam) pela estudante Rebbeka Danyelle da Silva sob a coordenação do pesquisador, Emerson Lima, no âmbito do Programa de Apoio à Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação do Amazonas (Paiti/AM) da Fapeam.

Um estudo desenvolvido com apoio do Governo do Amazonas, via Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (**Fapeam**), desenvolveu, a partir da polpa do açaí, fruto típico da região Amazônica, um corante natural para aplicação em cosméticos e alimentos. A pesquisa durou um ano e foi desenvolvida na Universidade Federal do Amazonas (Ufam) pela estudante Rebbeka Danyelle da Silva sob a coordenação do pesquisador, Emerson Lima, no âmbito do Programa de Apoio à Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação do Amazonas (Paiti/AM) da **Fapeam**. De acordo com o Emerson Lima, com o estudo foi possível produzir um extrato hidrossolúvel (solúvel em água) a partir da polpa do açaí que pudesse ser rico em antocianinas, pigmentos naturais conhecidos e presentes também em outras frutas. Processo em desenvolvimento - A extração desse pigmento a partir do açaí ainda é um processo que está em desenvolvimento e a exploração biotecnológica ainda requer mais estudos, explicou o pesquisador. Ele disse que o corante produzido se mostrou estável preservando a cor, e pode ser aplicado na pigmentação de alimentos e cosméticos. "Conseguimos ver também alguns aspectos dessa estabilidade como a extração em diferentes condições de luz, temperatura e pH e que ele pode ser armazenado. Então nós conseguimos o mais importante, que é um alto teor de antocianinas", disse o pesquisador.

Leia mais na integra:

<http://www.amazonas.am.gov.br/2016/06/pesquisa-com-apoio-do-governo-do-amazonas-via-fapeam-desenvolve-corante-a-partir-da-polpa-do-acai/>

Veículo:Metropolitano		Editoria:	Pag:
Assunto:Inscrições para o Prêmio Fapeam de Jornalismo Científico terminam nesta quarta-feira			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria <input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria <input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
	Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não		Data: 20/06/2016



Inscrições para o Prêmio Fapeam de Jornalismo Científico terminam nesta quarta-feira

Terminam nesta quarta-feira (22) as inscrições para a 7ª edição do Prêmio Fapeam de Jornalismo Científico. O prêmio, que tem o objetivo de incentivar a prática do jornalismo científico no Estado do Amazonas, irá reconhecer trabalhos jornalísticos que tenham contribuído, em 2015, para a divulgação e a popularização da Ciência, Tecnologia e Inovação nos meios de comunicação do Amazonas.

As inscrições devem ser feitas através do Sistema de Gestão de Projetos da Fapeam (Sigfapeam), por meio de formulário online específico. Poderão ser inscritos materiais jornalísticos divulgados entre 1º de janeiro de 2015 e 31 de dezembro de 2015.

Cada autor poderá submeter até três trabalhos ao edital, independentemente da categoria, porém só poderá ser premiado em apenas uma das categorias nesta edição do Prêmio. Caso o candidato tenha trabalhos vencedores em mais de uma categoria, receberá premiação apenas pela categoria em que tenha obtido a maior nota.

Neste ano, os profissionais da área de comunicação participarão na modalidade comunicação midiática e podem concorrer nas seguintes categorias: impresso (jornal/revista), fotojornalismo, rádio, audiovisual (reportagem ou videoreportagem), imagem cinematográfica e internet.

Já os estudantes de comunicação podem se inscrever nas categorias impresso (jornal/revista), fotojornalismo, rádio e internet.

Os trabalhos vencedores receberão um troféu de acordo com as categorias e níveis definidos no edital.

A novidade da premiação neste ano é que na categoria audiovisual (reportagem ou

Acesse nossa Fan Page

WhatsApp Metropolitano

Terminam nesta quarta-feira (22) as inscrições para a 7ª edição do Prêmio **Fapeam** de Jornalismo Científico. O prêmio, que tem o objetivo de incentivar a prática do jornalismo científico no Estado do Amazonas, irá reconhecer trabalhos jornalísticos que tenham contribuído, em 2015, para a divulgação e a popularização da Ciência, Tecnologia e Inovação nos meios de comunicação do Amazonas.

As inscrições devem ser feitas através do Sistema de Gestão de Projetos da **Fapeam** (Sigfapeam), por meio de formulário online específico. Poderão ser inscritos materiais jornalísticos divulgados entre 1º de janeiro de 2015 e 31 de dezembro de 2015.

Cada autor poderá submeter até três trabalhos ao edital, independentemente da categoria, porém só poderá ser premiado em apenas uma das categorias nesta edição do Prêmio. Caso o candidato tenha trabalhos vencedores em mais de uma categoria, receberá premiação apenas pela categoria em que tenha obtido a maior nota.

Leia mais na integra:

<http://metropolitano.info/inscricoes-para-o-premio-fapeam-de-jornalismo-cientifico-terminam-nesta-quarta-feira/>

Veículo:Portal do Holanda		Editoria:	Pag:
Assunto:O pesquisador da Ufam, Odenei Ribeiro lança livro em Manaus			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Release da assessoria <input checked="" type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria <input checked="" type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 20/06/2016



AMAZONAS

Pesquisador da Ufam, Odenei Ribeiro, lança livro em Manaus

POSTADO EM 20/06/2016 ÀS 8H28 PORTAL DO HOLANDA



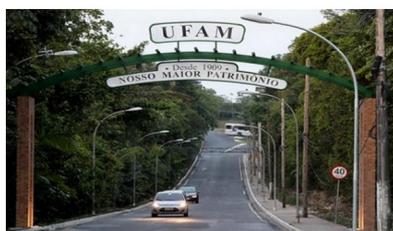
VEJA MAIS

TRAGÉDIA

Pedestre é atropelado e morre ao atravessar rua de Manaus



Adriano Martins



A Diretoria do Instituto Geográfico e Histórico do Amazonas, o Programa de

Na cobertura do Impedimento Direto de Brasília

Para Martins, Lula priorizou projeto de poder e não de país

Cunha diz que há cerceamento de defesa contra sua pessoa

Cervejaria foi sócia de 'banco da propina' usado pela Odebrecht

Teste de Nível Grátis

Faça Gratuitamente o Teste de

A Diretoria do Instituto Geográfico e Histórico do Amazonas, o Programa de Pós Graduação Sociedade e Cultura na Amazônia, o Programa de Pós Graduação em Sociologia/UFAM e a Fundação de Amparo a Pesquisa/**FAPEAM**, têm a honra de convidar Vossa Excelência, para participar do lançamento do livro *Tradição e Modernidade no pensamento de Leandro Tocantins* da autoria do Prof. Dr. Odenei de Souza Ribeiro, a ser realizado dia 25 de junho de 2016 (sábado), no Instituto Geográfico e Histórico do Amazonas.

O livro é resultado da tese de Doutorado, elaborada e defendida no ano de 2012 pelo autor, no Programa de Pós Graduação Sociedade e Cultura na Amazônia (PPGSCA) da Universidade Federal do Amazonas (UFAM), cuja orientação foi feita pela Profa. Dra. Marilene Corrêa da Silva.

Leia mais na integra:

<https://www.portaldoholanda.com.br/amazonas/pesquisador-da-ufam-odenei-ribeiro-lanca-livro-em-manaus>

Veículo: Ambiente Brasil		Editória:	Pag:
Assunto: Poluição de Manaus/AM inibe a fotossíntese da floresta e reduz a formação de chuvas			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Release da assessoria <input checked="" type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria <input checked="" type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 21/06/2016

The screenshot shows the website interface for 'ambientebrasil.com.br'. At the top, there is a navigation bar with the date '21 de Junho de 2016' and a search bar. Below the navigation bar, the main content area features a large article titled 'Poluição de Manaus/AM inibe a fotossíntese da floresta e reduz a formação de chuvas' with a sub-headline 'CLIPPING'. The article text discusses the impact of urban pollution from Manaus on the Amazon rainforest's photosynthesis and rainfall. To the right of the main article, there is a sidebar titled 'Notícias mais lidas' (Most Read News) listing several other articles, and a 'Pesquisar' (Search) box at the bottom.

Está comprovado: a poluição urbana produzida pela cidade de Manaus tem influência direta – e potencialmente prejudicial – sobre a biogeoquímica da floresta amazônica. Por onde passa, a pluma de poluição que emana da capital amazonense interfere nos mecanismos de produção de partículas de aerossóis, com consequências nos mecanismos de formação de nuvens, sua evolução e a produção de chuva. A interação da pluma urbana com as emissões naturais da floresta produz ozônio em níveis que podem ser fitotóxicos para a vegetação.

É o que mostra o artigo “Fotoquímica do isopreno sobre a Floresta Amazônica”, que acaba de ser publicado na revista Proceedings of the National Academy of Sciences (PNAS). Trata-se de um dos primeiros resultados da campanha científica internacional GoAmazon, um grande experimento realizada ao longo de 2014 e 2015 ao redor de Manaus, envolvendo vários projetos financiados pelo Departamento de Energia dos Estados Unidos (DoE, na sigla em inglês), a FAPESP e a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (**Fapeam**), entre outros parceiros. O projeto liderado por Artaxo, “GoAmazon: Interação da pluma urbana de Manaus com emissões biogênicas da Floresta Amazônica”, foi desenvolvido no âmbito do Programa de Pesquisa sobre Mudanças Climáticas da FAPESP, e utilizou, entre outros recursos, dois aviões de pesquisa com instrumentos de última geração que sobrevoaram extensivamente a Amazônia central ao longo de 2014.

Leia mais na integra:

<http://noticias.ambientebrasil.com.br/clipping/2016/06/21/126207-poluicao-de-manusam-inibe-a-fotossintese-da-floresta-e-reduz-a-formacao-de-chuvas.html>

Veículo: Jornal Em Tempo		Editoria: Dia a Dia	Pag: C5
Assunto: Polpa do açaí é usada para desenvolver corante			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
	<input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 21/06/2016

Polpa do açaí é usada para desenvolver corante

Produto se mostrou estável, preservando a cor do fruto, além de ser aplicado na pigmentação de alimentos e cosméticos

Um estudo desenvolvido com apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam), a partir da polpa do açaí, fruto típico da Região Amazônica, resultou em um corante natural para aplicação em cosméticos e alimentos. A pesquisa durou 1 ano e foi desenvolvida na Universidade Federal do Amazonas (Ufam) pela estudante Raibeka Daryelle da Silva, sob a coordenação do pesquisador Emerson Lima, no âmbito do Programa de Apoio à Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação do Amazonas (Pai-AM) da Fapeam.

De acordo com Emerson, com o estudo foi possível produzir um extrato hidrossolúvel (solúvel em água) a partir da polpa do açaí, rico em antocianinas, pigmentos naturais conhecidos e presentes também em outras frutas.

A extração desse pigmento a partir do açaí ainda é um processo que está em desenvolvimento, e a estabilização biotecnológica ainda requer mais estudos, explicou o pesquisador. Segundo ele, o corante produzido se mostrou estável, preservando a cor, e pode ser aplicado na pigmentação de alimentos e cosméticos.

"Conseguimos ver também alguns aspectos dessa estabilidade, como a extração em diferentes condições de luz, temperatura e pH em que ele (o açaí) pode ser armazenado. Então, nós conseguimos

o mais importante, que é um alto teor de antocianinas", disse o pesquisador.

A estudante de engenharia química da Universidade do Estado do Amazonas (UEA) Raibeka Lima, comparou o produto com os pós comercializados em alguns mercados de Manaus e detectou a falta de propriedades descritas no rótulo dos produtos.

"Hoje em dia, se fala muito em vida saudável, mas encontramos nos pós comerciais a falta de propriedades como oxidantes que fazem bem para o corpo. Comparando com o de açaí feito pela nossa equipe e o nosso preservou as propriedades nutricionais, o que é bom para a saúde", observou.

Esse é o terceiro projeto de iniciação científica do qual a estudante participa. De acordo com ela, a ocupação de projetos de pesquisa com apoio da Fapeam é fundamental para a sua trajetória acadêmica e profissional.

Transferência

O estudo desenvolvido já ultrapassou as portas do laboratório. Atualmente, a equipe de pesquisa, em parceria com a empresa Bombora Fios da Amazônia, analisa a utilização do corante natural de açaí na confecção de bebidas.

"Eles querem desenvolver uma bebida de açaí. Queremos fazer uma escala maior sobre esse estudo para que ele possa ser aplicado na indústria e possa ter outras aplicações no mercado", destacou Emerson.



Utilização do corante obtido a partir da polpa do açaí também vem sendo estudada para ser empregada na confecção de bebidas

Veículo: Brazil News		Editoria:	Pag:
Assunto: Pesquisa com apoio do Governo do Amazonas, via Fapeam, desenvolve corante a partir da polpa do açaí			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
	<input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 20/06/2016

Brazil News

Contact US | Archive

Tuesday 21 June 2016

Most Popular (6 hours)

- Na China, funcionários apanham porque não cumpriram meta - <http://exame.abril.com.br/>
- Dilma apela a financiamento coletivo para viajar - band.uol.com
- Ryanair chega à Argentina e evita Brasil por corrupção, diz proprietário - istoedinheiro.com.br/
- Na China, funcionários apanham porque não cumpriram meta - <http://exame.abril.com.br/>
- 73 países criminalizam a homossexualidade 47 reconhecem casamento gay - catracaivre.com.br/
- Itaguaí: caminhão derruba passarela na Rodovia Rio-Santos - jp.com.br
- MP denuncia funcionários de hospital por omissão de socorro após morte de

22 hours ago

amazonasnoticias.com.br

Pesquisa com apoio do Governo do Amazonas, via Fapeam, desenvolve corante a partir da polpa do açaí

O corante natural à base de açaí pode ser usado na pigmentação de alimentos e cosméticos. Um estudo desenvolvido com apoio do Governo do Amazonas, via Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam), desenvolveu, a partir da polpa do açaí, frut

[Read on the original site](#)

O corante natural à base de açaí pode ser usado na pigmentação de alimentos e cosméticos. Um estudo desenvolvido com apoio do Governo do Amazonas, via Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (**Fapeam**), desenvolveu, a partir da polpa do açaí, frut

Leia mais na íntegra:

<http://brazil.shafaqna.com/PT/BR/1866448>

Veículo: Amazônia na Rede		Editoria:	Pag:
Assunto: Ufam/ Fapeam desenvolve corante com polpa do açaí			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
	<input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 20/06/2016



UFAM/FAPEAM DESENVOLVE CORANTE COM A POLPA DO AÇAÍ

Osny Araújo 21 de junho de 2016 Ciência e Tecnologia, Destaques Deixe um comentário 35 Visualizações

CURTA NOSSA PÁGINA

Amazônia Na Rede
11.785 curtidas

Curtir Página Compartilhar

Seja o primeiro de seus amigos a curtir isso.

Um corante natural para aplicação em cosméticos e alimentos a partir do açaí. Essa é a proposta da pesquisa da estudante Rebbeka Danyelle da Silva, sob a coordenação do pesquisador, Emerson Lima.

O estudo durou um ano e foi possível produzir um extrato hidrossolúvel (solúvel em água), a partir da polpa do açaí, que pudesse ser rico em antocianinas, pigmentos naturais conhecidos e presentes também em outras frutas.

O estudo foi desenvolvido na Universidade Federal do Amazonas (Ufam), através do programa de Apoio à Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação do Amazonas (Paiti/AM) e tem o apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (**Fapeam**).

A extração desse pigmento a partir do açaí ainda é um processo que está em desenvolvimento e a exploração biotecnológica ainda requer mais estudos, explicou o pesquisador. Ele disse que o corante produzido se mostrou estável preservando a cor, e pode ser aplicado na pigmentação de alimentos e cosméticos.

Leia mais na íntegra: <http://www.amazonianarede.com.br/fapeam-desenvolve-corante-com-a-polpa-do-acai/>

Veículo: Jornal A Crítica		Editoria: Cidades	Pag:
Assunto: Fruto amazônico no combate a doenças			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Release da assessoria <input checked="" type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria <input checked="" type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não			Data: 20/06/2016

BENEFÍCIOS DO GUARANÁ

Estudos com o guaraná foram concluídos recentemente e os pesquisadores farão, hoje, o pré-lançamento da linha 'Homem da Floresta', produtos formulados à base do fruto. O projeto local tem parceria com centros universitários

Fruto amazônico no combate a doenças



Grupo de pesquisadores que desenvolveram a linha 'Homem da Floresta'

Luana Carvalho
 jornalista em Manaus

Anticancerígena, energética, antimicrobiana, ajuda na função cognitiva e na memória, auxilia no processo antidepressivo e até na prevenção contra o câncer. Entre são alguns dos benefícios do guaraná, fruto nativo da Amazônia, que há 30 anos é pesquisado pela Universidade Alberta da Terra (UAT), Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) e Universidade de São Paulo.

Os estudos com o guaraná foram concluídos recentemente e os pesquisadores farão o pré-lançamento da linha 'Homem da Floresta', produtos formulados à base do fruto, misturados com mel de abelha, na sede da Uat, localizada na avenida Brasil, Zona Oeste de Manaus. O projeto é coordenado pelo diretor Euler Ribeiro em parceria com a doutora Ivana Mônica de Souza, da UFSM.

Há 30 anos, o IRIE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) registra que 11 da população de uma região do meio Amazônico, mais precisamente em Manaus, estão acima dos 90 anos de idade, quando a média mundial nessa idade é só meio percento. Com base nesses dados, IRIE apontou todos os vícios possíveis de envelhecimento nesta região", explicou Euler Ribeiro, diretor da Uat1.

Os três estudos são compostos pelo fígado de minhocas, glicose, soro, exercício e dieta. Ao todo, os pesquisadores analisaram 1.813 pessoas com mais de 66 anos, de 114 comunidades de Manaus. Sendo que, 10% dessa população foi estudada geneticamente. "Coltivamos o sangue de 180 indivíduos e doentes, 67% tinham apoplexia, 22 (parcial de 'longevidade') no DNA, na pesquisa foram feitos no laboratório de Santa Maria, um dos melhores das universidades federais", relatou Euler Ribeiro.

Entre as causas de longevidade nos homens da floresta, está o exercício físico. "Eles fazem a regra no terra firme por conta da sazonalidade das águas dos rios. Vão remando e caminhando pela floresta, levando um pequeno rebanho de capangas, ainda tratamos alguns que apertam o coração de atividade".

É só justamente essas frutas que compõem a dieta dos ribeirinhos, os principais responsáveis pelo en-

Lançamento da linha'

O A linha será apresentada nesta terça-feira, às 10h, na Universidade Alberta da Terra (UAT), localizada na Avenida Brasil, Zona Oeste de Manaus. Para mais informações sobre os produtos, o e-mail é pharmaceutica@uafsa.com.

O hábito principal identificado é que eles (ribeirinhos) começam o dia tomando sapó, uma mistura de pó de guaraná com água, adoçado com mel de abelha. E repetem, todos os dias, a mesma dose na hora de almoço"

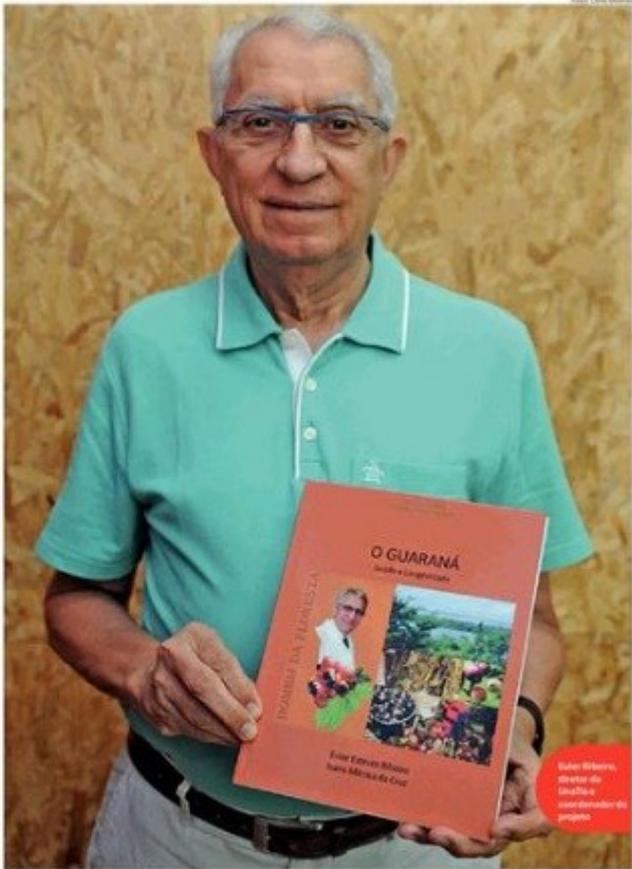
Euler Ribeiro
 Diretor da Uat1

velhecimento saudável. "Eles só comem peixe e outros frutos de floresta como açaí, açaí, guaraná. O jataí é o mais consumido, por ser mais abundante. É também o mais rico em Ômega 3, tanto em mais que o salmão (peixe de mar)".

Além disso, a dieta dos ribeirinhos desta região é composta por muita mandioca, muito beneficiado que o fígado por não conter glicose e ajuda a manter o colesterol. "Mas o hábito principal identificado é que eles começam o dia tomando sapó, uma mistura de pó de guaraná com água, adoçado com mel de abelha. E repetem, todos os dias, a mesma dose na hora de almoço".

RESULTADOS

Entre os resultados da pesquisa, foi constatado que 239 de 423 ribeirinhos que bebem guaraná todos os dias



João Dória/Mapa

Euler Ribeiro, diretor da Uat1 e coordenador do projeto

Após 10 anos de estudo, grupo desenvolveu livro

Com base nos 10 anos de estudos, o grupo de pesquisadores envolvidos no projeto desenvolveram o livro "O guaraná - Saúde e longevidade", juntamente com a linha 'Homem da Floresta', composta por cinco produtos. O 'Tri-Vital', que contém guaraná, colágeno reveseratol, pode auxiliar no combate ao envelhecimento e ajudar na fortificação e desempenho de glicocitais. Para auxiliar na perda de peso, o 'Tri-Metabólico' combina guaraná e Oliveira. O único produto da linha que não contém guaraná é o 'Tri-Equilibr', que auxilia a perda de peso para diminuir o colesterol ruim, diabetes e hipertensão. Também há o 'Tri-Amor' para aumentar o desejo e atividade sexual, que combina o guaraná, catuaba e tribulus terrestris (tipo de ervas). Outros componentes da dieta do ribeirinho ainda estão sendo estudados pelos pesquisadores, como açaí, tucupi, turmeric e castanha. "Investigamos outros frutos, mas as pesquisas com o guaraná estão bastante avançadas. Fizemos testes em células cancerígenas e vimos que o guaraná potencializa o efeito quimioterápico e diminui a fadiga em pacientes em tratamento", complementa a pesquisadora Verônica Faria Azzolin.

eram menos hipertensos e obesos. Também apresentaram índices menores de hipertensão, triglicéridos, ácido lático e glicemia alta. "Também fizemos um ensaio clínico com 14 pessoas com síndrome do Rio Grande do Sul, que não têm a genética dos ribeirinhos. Essas pessoas tomaram uma xícara por dia, durante 21 dias, e sem alterar nada na dieta houve uma redução nos índices e ainda constatamos uma perda de peso nas mulheres, por causa do poder termogênico do guaraná", revelou a doutora em Farmacologia da UFPA, farmacêutica.

Os estudos com o guaraná foram concluídos recentemente e os pesquisadores farão, hoje, o pré-lançamento da linha 'Homem da Floresta', produtos formulados à base do fruto. O projeto local tem parceria com centros universitários

Estudos com o guaraná foram concluídos recentemente e os pesquisadores farão, hoje, o pré-lançamento da linha 'Homem da Floresta', produtos formulados à base do fruto. O projeto local tem parceria com centros universitários

Veículo: Jornal do Commercio		Editoria: Negócios	Pag:
Assunto: Ufam/ Fapeam desenvolve corante com polpa do acai			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Release da assessoria <input checked="" type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria <input checked="" type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não			Data: 21/06/2016

Penso que meu avô e meu pai estão satisfeitos com os rumos dos negócios que eles começaram

Mundo dos **Negócios** | **CADERNO B**

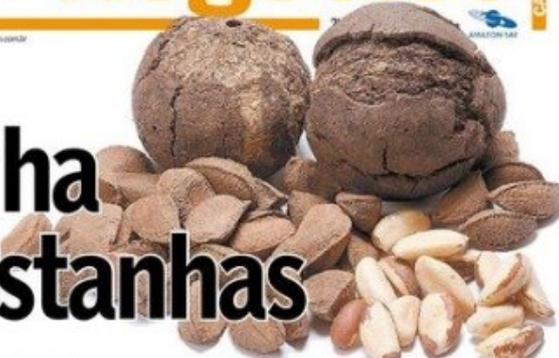
Márcio Mota da Cunha
Proprietário da Jutica

Manaus, 21 de Junho de 2016
 EDITORA LEIAN D'AVANCO (51) 2101-5523 / 36628-5722 | Email: leian@jornal.com.br

EMPREENHIMENTO

A farinha e as castanhas da Jutica

EMPRESA LOCALIZADA EM PEQUENA COMUNIDADE AMAZÔNICA MUDA 'A CARA DO INTERIOR'



Para o futuro empresa busca parceiros para investir nas unidades de Telé e Manaus, beneficiando os dois produtos

A cidade de Telé, às margens do lago homônimo, no biotério, distante 322 km em linha reta de Manaus, está ganhando destaque na economia do Amazonas graças à Jutica, uma pequena comunidade localizada a 60 km da sede do município. Jutica, palavra indígena que significa "caniço estrado, espinho furo", segundo os moradores mais antigos, também é o nome da empresa responsável pela grande produção de farinha e castanha naquela região. A fonte dessa boom na economia da comunidade, o empreendedor telense Márcio Mota da Cunha, proprietário da Jutica. "Nasci em Manaus, mas fui 'fabricado' em Telé, pois minha mãe chegou grávida aqui",



Empresa tem oito funcionários e funciona em três florestas em, no município de Telé

Um dia, ao tomar satisfação com um castanheiro acovado de rio, foi assassinado por este. Os filhos de José Alves demoraram continuidade aos negócios, mas acabaram por deixar tudo ir à falência.

Em 1992, então com 17 anos, Washington Cunha, filho mais novo de José Alves e pai de Márcio, resolveu montar um posto de farinha em frente à comunidade que atravessava grandes necessidades.

Um vapor que passava pelo local via a farinha e compra-

do. Washington agora tinha dinheiro, mas para gastar onde? Foi tanta sorte do garoto que nem demorou para passar um negócio pelo local. Washington, então, começou a montar pontos para todos os moradores da comunidade e passou a ser respeitado por eles e filhos-los.

Mantém o posto de farinha e começou a praticar o extrativismo, seguindo os passos de José Alves. Só tinha um peixe. Seus irmãos mais velhos tinham feito tantas dívidas que os irmãos da Jutica estavam com-

"Foi dar ada na cidade ao mesmo tempo em que comecei a adquirir farinha e castanha para vender em Manaus. E os negócios foram indo bem até aquela crise econômica mundial de 2008. Meus compradores compravam toda minha castanha para exportação e como não conseguiam vender, também não me compravam. Fiquei endividado. Até que o empresário Araceli Gonçalves, da distribuidora Albores, de São Paulo, comprou todo o meu estoque. E pagou na hora. Desde então tem sido o meu principal cliente", conta.

Mas o crescimento da Jutica, ano a ano tem sido alguns por alguns.

"A farinha sempre teve muitos problemas que a castanha. Bastava comprar e vender, mas em pouco beneficiava o dar de saber. Hoje a farinha da Jutica tem o sabor de alho, pimenta e melão. É cozida, torrada e desumidificada por nós". Com a castanha o processo é mais complexo.

POR DENTRO

Para comprar direto da fonte

Quem estiver interessado em adquirir os produtos da Jutica, em Manaus, pode falar com Solange Medeiros através do (51) 919247-0520.

Márcio Mota da Cunha, 9 3292-3485, contato@jutica.com.br
 Solange Medeiros, 92047-0520, supermanaus@jutica.com.br

Em busca de parceiros

Para ser descaçada, a castanha passa por todo um processo, em máquinas que a esquentam para facilitar o descaçamento. "Antes eu fazia isso em Ananás e agora em Berari, onde tem essas máquinas. Vejam no mapa a distância dessas cidades para Telé. Quanto ao óleo da castanha é obtido como uma empresa no Rio Grande do Sul. Eu já tive 150 quilos de dificuldade nos tempos que enfrentei para comercializar produtos que estão aí, na floresta. Até os anos onde vendíamos a farinha e a castanha vêm de São Paulo", reclama.

do está recebendo apoio da Super (Secretaria de Produção Rural) para mecanizar toda a produção, tanto de farinha quanto das castanhas, e junto com a Empresa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) está desenvolvendo pesquisas para realizar o mapeamento das castanheiras nativas e melhorar geneticamente a espécie. "Nossa produção gira em torno de 25 toneladas de farinha/mês e 80 toneladas de castanha/ano. A farinha é toda comercializada em Manaus, enquanto as castanhas vão para, além de Manaus, São Paulo, Rio, Goiânia, Belo Horizonte e até em outros estados."



Márcio Cunha: negócio começou com a venda da farinha de Telé em Manaus

Veículo: Jornal do Commercio		Editoria: negócios		Pag:
Assunto: Pesquisa desenvolve corante do açaí				
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo	
	<input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação		
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 20/06/2016	

INOVAÇÃO

Pesquisa desenvolve corante do açaí

Um estado desenvolvido com apoio do governo do Amazonas via Fapeam (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas), desenvolve a partir da polpa do açaí, fruto típico da região Amazônica, um corante natural para aplicação em cosméticos e alimentos.

A pesquisa durou um ano e foi desenvolvida na Ufam (Universidade Federal do Amazonas) pela estudante Rebeca Lima Daryle da Silva, sob a orientação do pesquisador Emerson Lima, no âmbito do Pali/AM (Programa de Apoio à Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação do Amazonas) da Fapeam.

De acordo com o Emerson Lima, com o estudo foi possível produzir um extrato à base de açaí (solúvel em água) a partir da polpa do açaí que possuem ser rico em antocianinas, pigmentos naturais conhecidos e presentes também em outras frutas.

A extração desse pigmento a partir do açaí ainda é um processo que está em desenvolvimento e a exploração biotecnológica ainda requer mais estudos, explicou o pesquisador. Ele disse que o corante produzido se mostrou estável presença no calor, e pode ser aplicado na pigmentação de alimentos e cosméticos.



Corante natural de açaí funciona em alimentos e cosméticos

"Conseguimos ver também alguns aspectos dessa estabilidade como a extração em diferentes condições de luz, temperatura e pH e que ele pode ser armazenado. Então nós conseguimos o mais importante, que é um alto teor de antocianinas", disse o pesquisador.

A estudante de Engenharia Química da UFA (Universidade do Estado do Amazonas), Rebeca Lima, disse que fez uma comparação do produto com os pós-comercializados em alguns

empórios de Manaus e detectou a falta de propriedades descritas no rótulo do produto.

"Hoje em dia se fala muito em vida saudável, mas encontramos nos pós-comerciais a falta de propriedades como oxidantes que fazem bem para o corpo. Comparamos com o de açaí feito pela nossa equipe e o mesmo preservamos as propriedades nutricionais, o que é bom para a saúde", disse.

A pesquisa ganhou menção honrosa durante o Sínese (Se-

mínio Internacional de Tecnologia e Sustentabilidade), que aconteceu no mês de maio, na Ufam, que debates sobre a biodiversidade e cidadania para conectar as pessoas.

Esse é terceiro projeto de iniciação científica que a estudante participou. De acordo com ela, a execução de projetos de pesquisa com apoio da Fapeam é fundamental para a sua trajetória acadêmica e profissional.

"A Fapeam me ajudou muito. Atualmente estou fazendo o projeto de conclusão de curso e chego ao final da Graduação bem madura e familiarizada com a execução de projetos. Além disso, é muito bom desenvolver uma pesquisa e fazer com o que ela chegue até a população", disse Rebeca Lima.

Transferência de tecnologia

O estado desenvolvido já ultrapassa as portas do laboratório. Atualmente, a equipe de pesquisa em parceria com a empresa Bombons Finos da Amazônia analisa a utilização do corante natural de açaí na produção de bombons. "Eles querem desenvolver uma bebida de açaí. Queremos fazer uma escala maior sobre esse estudo para que esse produto possa ser aplicado na indústria e possa ter outras aplicações no mercado", disse Emerson Lima.

Veículo: Jornal do Commercio		Editoria: Negócios	Pag: B2
Assunto: Pesquisadores discutem ecossistema amazônico			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria <input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria <input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 21/06/2016

B2 Manaus, 21 de junho de 2016

Negócios

MEIO AMBIENTE

Pesquisadores discutem ecossistema amazônico

MANAUS SEDIA WORKSHOP COM PESQUISADORES DO REINO UNIDO E BRASIL PARA DISCUTIR MEIO AMBIENTE E POBREZA

Com o objetivo de debater ideias sustentáveis para encontrar soluções de reflorestamento e combate à poluição na região amazônica, utilizando serviços ambientais disponíveis na floresta amazônica como forma de gerar renda e desenvolvimento para as populações locais, a Ufam (Universidade Federal do Amazonas) sediou, nesta segunda-feira (20), o workshop "Apoiando Ecossistema Sustentável para o Alívio

Pesquisadores do Reino Unido e Brasil discutem em Manaus mudanças no ecossistema amazônico e a pobreza na região

da Pobreza na Amazônia". O evento conta com apoio da Fapeam (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas) em parceria com o Fundo Newton, do Reino Unido, que apoia pesquisas e atividades entre Reino Unido e pesquisadores brasileiros. O workshop, que também conta com a parceria



Evento conta com apoio da Fapeam em parceria com o Fundo Newton

do Conselho Britânico, é realizado no auditório Rio Negro, no ICHU-Ufam (Instituto de Ciências Humanas e Letras). O workshop segue até esta sexta-feira (24). A diretora técnico-científica da Fapeam, Andrea Waiszman, participou do debate inicial e ressaltou a importância da parceria. "Essa união é fundamental para aproximar competências entre lado britânico e o Brasil, especificamente do Amazonas, além de testar de uma maneira que abrange serviços ambientais que podem

ser utilizados para o combate à pobreza na Amazônia. Isso é essencial para gerar pesquisas e ações endossadas a esse tema que compõem a nova matriz econômica do Estado", disse Andrea Waiszman.

Desarrolado em coordenação do workshop, Elaine Scherer, esse primeiro encontro serviu, ainda, para sortear ações para futuros debates sobre o tema.

"Esse workshop está estreitando laços entre pesquisadores ingleses de várias Universidades do Reino Unido e pesquisado-

res brasileiros, com o intuito de dialogar sobre as mudanças dos ecossistemas amazônicos e a questão da pobreza, com o objetivo futuro de realizar uma pesquisa para tentar mudar o modo de vida das populações amazônicas com relação à sua melhoria de estilo de vida", disse Scherer. Para o assessor de Relações Internacionais da Ufam e pesquisador com apoio da Fapeam, Nazario Filinto, a Amazônia vive um isolamento geográfico em relação ao continente.