

Pesquisador desenvolve processo que barateia produção de queijo coalho

O professor cearense José Fernando Mourão Cavalcante, da Universidade Estadual do Ceará (Uece) desenvolveu um protocolo de fabricação para o queijo coalho que pode reduzir os custos de fabricação e melhorar a qualidade do produto final. De acordo com a pesquisa, resultado da sua tese de doutorado realizado na Universidade Federal de Viçosa, em Minas Gerais, é possível produzir o queijo coalho empregando leite pasteurizado e cultura lática endógena mantendo as características sensoriais do queijo coalho artesanal, como o sabor, o aroma, a consistência e a textura.

A cultura lática endógena é um conjunto de microorganismos presentes no leite cru que agem durante o processo de maturação do queijo e são os principais responsáveis pelas características sensoriais dos queijos. No caso do coalho, as mais apreciadas pelos nordestinos, como o sabor forte e a consistência mais rígida, são encontradas no fabricado através do processo artesanal. Segundo o professor Fernando Mourão, o queijo coalho industrializado perde grande parte dessas propriedades porque o leite empregado passa pela pasteurização, um processo térmico que elimina os microrganismos maléficos que causam doenças e também os benéficos, como as bactérias presentes na cultura lática endógena. *Da Agência Funcap. Por Sílvio Mauro. Leia mais.*



O queijo coalho é muito apreciado pelos nordestinos

Estudo mostra que agrotóxicos reduzem a biodiversidade do solo



Usados para evitar pragas, os agrotóxicos podem afetar a biodiversidade do solo.

Um estudo realizado em 2008 por pesquisadores da Universidade Estadual do Piauí (Uespi) mostrou que a aplicação de agrotóxicos em plantas pode afetar a biodiversidade do solo. O grupo coletou amostras de solo de duas áreas vizinhas, sendo uma delas contaminada por substâncias tóxicas e a outra livre desses compostos, e comparou a diversidade de animais invertebrados existentes em ambas. A equipe constatou que o solo livre de agrotóxicos possuía maior variedade. Os resultados da pesquisa foram apresentados no Encontro Intercontinental sobre a Natureza, realizado entre os dias 10 e 15 de novembro, no Centro de Convenções, em Fortaleza. *Do Portal Funcap Ciência. Por Alan Rodrigues. Leia mais.*

Circuito híbrido marca chegada da eletrônica orgânica aos processadores

Uma equipe de químicos chineses e dinamarqueses desenvolveu contatos elétricos fabricados por uma junção de nanofios feitos de materiais orgânicos e inorgânicos, demonstrando o funcionamento integral de um circuito eletrônico híbrido que poderá ser uma alternativa aos processadores feitos à base de silício.

Os nanofios foram cruzados entre si, criando uma sequência ordenada de contatos que forma os circuitos eletrônicos básicos, incluindo inversores e portas lógicas AND, OR e NAND. *Do site Inovação Tecnológica. Leia mais.*

Ceará tem dois vencedores na etapa regional do Prêmio Finep de Inovação

O Ceará teve, mais uma vez, ganhadores no Prêmio Finep de Inovação, iniciativa anual que reconhece esforços inovadores realizados por empresas, instituições de ciência e tecnologia e organizações sociais brasileiras. Na final da etapa do Nordeste, a Embrapa Caprinos e Ovinos, de Sobral (município localizado a aproximadamente 240 km de Fortaleza) foi anunciada como a vencedora na categoria Instituição de Ciência e Tecnologia. E na categoria Inventor Inovador, Cláudio Trauchlaeff, também representando o estado, ficou em primeiro lugar.

As iniciativas de inovação cearenses têm garantido bons resultados no Prêmio Finep. Desde a criação do evento, em 1998, o estado emplacou primeiros lugares em categorias nacionais nos anos de 2003, 2005, 2006 e 2008. E na edição desse ano, foi o recordista de inscrições da região Nordeste, com 37 projetos apresentados. Além disso, se forem considerados todos os classificados, predominam representantes do Ceará (veja lista no fim da matéria).

A Embrapa Caprinos e Ovinos é uma das 40 unidades da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, órgão vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). De acordo com a Finep, a categoria na qual a instituição foi premiada não reconhece apenas um projeto específico e sim o conjunto de atividades exercidas. Entre as que foram consideradas, merecem destaque a recuperação de áreas degradadas da caatinga, a manipulação e enriquecimento da vegetação nativa para incremento do potencial de produção animal, a formação e uso do banco de proteínas e o uso de resíduos da cultura do caju na terminação de ovinos. *Da Agência Funcap. Por Sílvio Mauro. Leia mais.*

Cientistas descobrem relação entre a flora intestinal e a obesidade

Ossos pesados, consumo exagerado de comidas pouco nutritivas e fatores hereditários, entre outros. São várias as justificativas usadas pelas pessoas para explicar a obesidade. Nos últimos anos, no entanto, um novo vilão potencial tem sido considerado: as bactérias do intestino. O aparelho digestivo dos seres humanos tem vários microorganismos que ajudam a processar os alimentos e protegem o corpo da invasão de agentes causadores de doenças. *Da The Economist. Leia mais.*