

Nossos Talentos

RENATA T. NASSU E SEUS VÁRIOS TRABALHOS EM BUSCA DA QUALIDADE DA CARNE

NCO - Quando descobriu que queria ser Engenheira de Alimentos? Como aconteceu a descoberta e escolha da profissão?

Renata - Escolhi o curso de engenharia de alimentos porque achei que seria uma carreira interessante e diferente. Na época existiam poucos cursos no Brasil e prestei vestibular para a UNICAMP e para a UNESP (Universidade do estado de SP). Acabei passando nos dois, mas fui para a UNICAMP pois a lista havia saído primeiro e era mais perto de Mogi das Cruzes, minha cidade natal e onde eu morava na época.

NCO - Como aconteceu a sua história profissional com Embrapa?

Renata - Fui aprovada em 1º lugar para assumir o cargo de pesquisadora na área de Tecnologia de Produtos de Origem Animal, na unidade de Fortaleza. “Para mim a Embrapa era apenas coisa de agrônomo, mas havia vaga na minha área (Tecnologia de Alimentos). Então prestei o concurso para a Embrapa Agroindústria Tropical (Fortaleza/CE) e Agroindústria de Alimentos (Rio de Janeiro/RJ)”.

Há 17 anos faço parte da equipe Embrapa. Trabalhei durante 11 anos na Embrapa Agroindústria Tropical, e fui transferida para a Embrapa Pecuária Sudeste em setembro de 2006. Fiz pós doutorado durante pouco mais de um ano no Agriculture and Agri-Food Canadá (AAFC), que é equivalente à Embrapa no Canadá - órgão de pesquisa ligado ao Ministério da Agricultura em 2010-2011, e trabalhei como pesquisadora visitante no Lacombe Research Centre onde desenvolvi trabalhos na área de qualidade da carne: influência da dieta na composição em ácidos graxos na carne, qualidade da carne enriquecida com vitamina E e influência da embalagem na cor da carne.

NCO - Fale de sua rotina de trabalho

Renata - Na minha rotina me divido em várias atividades: a pesquisa - elaboração de projetos, planejamento e execução de experimentos, que seria a principal, além de atuar no CTI da unidade, comitê de revisão do PDU, orientação de alunos de iniciação científica, dar pareceres de artigos científicos. Minha área de pesquisa é ciência e tecnologia de alimentos, com ênfase em qualidade da carne e análise sensorial de alimentos.

NCO - Em quais projetos está envolvida?

Atuo em projetos junto ao pessoal de produção animal, nutrição animal, melhoramento genético e genética molecular. Os projetos nos quais estou envolvida são o Bifequali, Bifequalicruza, Projeto Temático da FAPESP Ovinos e também colaborações na rede de Nanotecnologia e projeto de bovinos da Embrapa Pantanal. Como costumo dizer, lido com o “boi depois de morto”. Junto à equipe, realizamos análise da qualidade da carne e análise sensorial. Mais especificamente em relação à análise sensorial, mantenho um painel treinado para avaliação das amostras dos experimentos e sou responsável pelo planejamento, execução e análise dos resultados de análise sensorial. Trabalhamos principalmente com carne bovina, mas teremos também carne ovina e leite. Estou planejando também trabalhar com ácidos graxos e com análise de compostos voláteis para complementar nossas pesquisas.

NCO - Quais os grande desafios para a área de pesquisa em que atua?

Renata - O foco do meu trabalho é a qualidade da carne. Para minha área de pesquisa é necessária a visão geral do sistema de produção da carne bovina e ovina. Produzir uma carne de qualidade, saudável - já que há muita crítica em relação a comer ou não carne devido a vários fatores de valor nutricional adequado, e que seja proveniente de animais criados e abatidos sob as regras de bem estar animal. Além disso, devem ser produzidos de forma sustentável - sem degradação do meio ambiente.