

Laboratório Multidisciplinar em Alimentos e Saúde – LABMAS



LabMAS

Laboratório Multidisciplinar em Alimentos e Saúde

Localização: Faculdade de Ciências Aplicadas da UNICAMP (campus II Limeira).

Sala LD12 – Bloco II de pesquisa

Membros:

- Profa. Dra. Caroline Dario Capitani | [Lattes](#)
- Prof. Dr. Diogo Thimoteo da Cunha | [Lattes](#)
- Profa. Dra. Fabiana Braga Benatti | [Lattes](#)
- Prof. Dr. Fernando Moreira Simabuco | [Lattes](#)
- Profa. Dra. Joana Pereira de Carvalho Ferreira | [Lattes](#)
- Prof. Dr. Mauricio Ariel Rostagno | [Lattes](#)
- Profa. Dra. Patrícia Borges Botelho Gamba | [Lattes](#)
- Profa. Dra. Rosangela Maria Neves Bezerra | [Lattes](#)

Contato dos docentes disponível neste link: [Corpo Docente](#)

Bem-vindo ao nosso laboratório!

Nosso laboratório é um espaço de pesquisa multidisciplinar dedicado a explorar a relação entre alimentos, comportamento alimentar e saúde. Nosso trabalho combina diferentes áreas do conhecimento para promover um entendimento mais profundo e integrado dessa relação, sempre com o objetivo de melhorar a saúde e o bem-estar de indivíduos e comunidades.

O que fazemos?

Nosso principal foco está em unir ciência e prática para investigar como os alimentos, seus componentes bioativos e os fatores comportamentais influenciam a saúde. Nossa abordagem interdisciplinar permite avaliar tanto aspectos biológicos quanto psicológicos e sociais, sempre com uma perspectiva quantitativa e qualitativa.

Nossas linhas de pesquisa incluem:

- **Extração, purificação e análise de compostos bioativos:** Investigamos alimentos e produtos naturais para identificar compostos que possam beneficiar a saúde.
- **Desenvolvimento de alimentos funcionais:** Criamos alimentos enriquecidos com extratos vegetais que possuam propriedades funcionais.

- **Saúde e atividade física:** Avaliamos o impacto de compostos bioativos, suplementos alimentares e alimentos na saúde, prevenção e tratamento de doenças e desempenho físico.
- **Estudos moleculares:** Aplicamos compostos bioativos em culturas de células para investigar vias moleculares relacionadas ao câncer e metabolismo.
- **Percepções sobre alimentos:** Estudamos como as pessoas percebem os riscos e benefícios associados a alimentos e práticas alimentares.
- **Unidades de alimentação e nutrição:** Analisamos aspectos de gestão e qualidade de cardápios\
- **Dietética:** Estudamos habilidades culinárias e desfechos de saúde
- **Psicologia e comportamento alimentar:** Investigamos os fatores psicológicos e comportamentais que influenciam as escolhas alimentares, preferências e padrões de consumo.

Por que isso é importante?

Ao combinar ciência dos alimentos, comportamento alimentar e saúde, buscamos gerar conhecimento que possa ser aplicado no desenvolvimento de produtos, práticas e políticas que promovam saúde de forma abrangente. Nossa abordagem colaborativa, envolvendo especialistas de diversas áreas, nos permite compreender os fenômenos complexos que moldam as interações entre alimentação e saúde.

Junte-se a nós!

Seja como parceiro, pesquisador ou estudante, convidamos você a conhecer mais sobre nosso trabalho e contribuir para avançar a ciência em benefício da saúde e bem-estar de todos.

[Grupo de Pesquisa no CNPq: Grupo de Pesquisa Multidisciplinar em Alimentos e Saúde](#)

Principais equipamentos:

- Homogenizador de amostras Stomacher
- Termômetro de haste
- Termômetro laser
- Sonda de ultrassom de alta potência Unique
- Banho de ultrassom ELMasonic P-60H
- Sistema de purificação de água Elga Flex 3 (tipo I)
- Banhos termostáticos
- Estufa de secagem Novatécnica NT516
- Leitor de microplacas para análise de atividade antioxidante com leitor UV-vis e de fluorescência.
- Leitor de microplaca de fluorescência
- Container para armazenamento de nitrogênio líquido
- Microcentrífuga refrigerada Eppendorf
- Termociclador Veriti Thermo Scientific
- Container para armazenamento de nitrogênio líquido
- Autoclave automática Amerex

- Microscópio óptico invertido Thomas
- Cabine de segurança biológica Thermo Scientific
- Cabine de segurança biológica Pachane
- Incubadora de CO2 Thermo Scientific
- Agitador Oscilante do tipo Shaker com controle de temperatura Thermo Scientific
- Centrifuga Refrigerada para tubo cônico Eppendorf
- Ultrafreezer Thermo Scientific
- Aparelho Eletroporador Biorad
- Banho Maria com agitação
- Estufa bacteriológica
- Sistema de cromatografia ultra-rápida (UPLC Acquity H-Class) equipado com detector PDA, detector de fluorescência e detector de Massas (QDa), marca Waters
- Sistema de extração com líquidos pressurizados acoplado a sistema de cromatografia ultra-rápida (UPLC Acquity H-Class) equipado com detector PDA, e detector de Massas (QDa), marca Waters
- Sistema de extração com líquidos pressurizados assistido por ultrassom acoplado a sistema de cromatografia líquida equipado com detector UV-vis marca jasco
- Sistema de purificação de água Flex marca Veolia
- Rotaevaporador RV10 Digital marca IKA
- Leitor de placas marca BMG
- Analisador de composição corporal (Inbody 270)
- Dinamômetro Digital INGRIP

Análises: O laboratório está preparado para extração, purificação e análise de compostos bioativos em alimentos e produtos naturais; desenvolvimento de alimentos com propriedades funcionais com base em extratos vegetais; aplicação de compostos bioativos, de suplementos alimentares e de alimentos na saúde, nas doenças e na prática de atividade física; aplicação de extratos vegetais e compostos bioativos em culturas de células e estudos de vias moleculares relacionadas ao câncer e metabolismo; avaliação das percepções de risco e benefício envolvendo alimentos e suas práticas e para o estudo dos serviços de alimentação e dietética, avaliação do comportamento alimentar, componentes psicológicos do sistema de recompensa alimentar e composição corporal, entre outras análises.

Para mais informações:

[Link do PubMed](#) com a busca aplicada do grupo.