

# WORKSHOP SOBRE POLIFENÓIS

8º EVENTO DA SÉRIE DE WORKSHOPS INTERNACIONAIS SOBRE ALIMENTOS  
COM ALEGAÇÕES DE PROPRIEDADES FUNCIONAIS E/OU DE SAÚDE

## WORKSHOP ON POLYPHENOLS

8<sup>TH</sup> EVENT OF THE SERIES OF ILSI BRASIL INTERNATIONAL WORKSHOPS ON FUNCTIONAL FOODS

### Programa Científico Scientific program

#### 15 de maio de 2008

9h00 - 9h30

##### Abertura / Opening Session

SBAN, ILSI, ANVISA

9h30 - 10h00

##### Introdução / Introduction

Franco Lajolo - Universidade de São Paulo, membro da diretoria do ILSI Brasil e coordenador científico da Força-Tarefa Funcionais do ILSI Brasil

10h00 - 10h45

##### Aspectos gerais dos polifenóis – definição, estrutura química, classificação, fontes

*General aspects of polyphenols – definition, chemical structure, classification, sources*

Maria Inês Genovesi - Universidade de São Paulo

10h45 - 11h15

##### Intervalo / Break

11h15 - 12h00

##### Segurança e interações metabólicas

*Safety and metabolic interaction*

João Ernesto de Carvalho -

Universidade Estadual de Campinas

12h00 - 12h30

##### Absorção e metabolismo de polifenóis em humanos

*Absorption and metabolism of polyphenols in human*

Heike Steiling - Nestlé Research, Lausanne - Suíça

12h30 - 12h45

##### Perguntas / Questions

12h45 - 14h30

##### Almoço

14h30 - 15h00

##### Cacau

*Cocoa*

Todd Gusek - Cargill, EUA

15h00 - 15h30

##### Polifenóis das frutas e seus benefícios para a saúde humana

*Fruits and berries and their benefits for human health*

Heike Steiling - Nestlé Research, Lausanne - Suíça

15h30 - 16h00

##### Intervalo / Break

16h00 - 16h30

##### Soja

*Soy*

José Marcos Gontijo Mandarin - Embrapa - a confirmar

16h30 - 17h15

##### Estudo de caso: polifenóis do chá verde

*Case study: green tea polyphenols*

Peter Weber - DSM Nutritional Products

17h15 - 17h30

##### Perguntas / Encerramento

*Questions and answers / Wrap-up*

#### 16 de maio de 2008

##### Abertura

8h30 - 9h15

##### Modelo de segurança e avaliação de eficácia do uso de botânicos

*Safety model and efficacy evaluation in the use of botanicals*

Manfred Ruthsatz - EUR Botanic Forum

9h15 - 10h00

##### PASSCLAIM – Processo para avaliação da base científica para alegações em alimentos

*PASSCLAIM – Process for the assessment of scientific support for claims on foods*

Gerhard Rechkemmer - Federal Research Institute of Nutrition and Food

10h00 - 10h30

##### Intervalo / Break

10h30 - 11h00

##### Polifenóis e Nutrigenômica

*Polyphenols and Nutrigenomics*

Thomas Ong - Universidade de São Paulo

11h00 - 11h30

##### Perspectivas para o consumidor

*Perspectives to consumers*

Lúcia Helena Oliveira - Núcleo de Saúde Abril

11h30 - 13h00

##### Mesa-Redonda:

##### Desafios e limitações

*Round-table:*

*Challenges and limitations*

Antônia Maria de Aquino - ANVISA

Manfred Ruthsatz - EUR Botanic Forum

Franco Lajolo - USP

Gerhard Rechkemmer - Federal Research Institute of Nutrition and Food

Celia Suzuki - Nestlé Brasil

13h00 - 13h30

##### Perguntas / Encerramento

*Questions and answers / Wrap-up*

15 E 16 DE MAIO DE 2008



##### Local / Place

Hotel Meliá Jardim Europa  
Rua João Cachoeira, 107  
São Paulo

##### Vagas limitadas

##### Inscrições

[www.ilsi.org.br/polifenois](http://www.ilsi.org.br/polifenois)

R\$ 500,00

Desconto de 50% para sócios do ILSI Brasil e membros da academia  
R\$ 100,00 - estudantes

##### Almoço não incluso

Haverá tradução simultânea

##### ILSI Brasil

11 3035-5585

[ilsibr@ilsi.org.br](mailto:ilsibr@ilsi.org.br)

##### Parcerias / Partnerships



Agência Nacional  
de Vigilância Sanitária

##### Empresas mantenedoras da Força-Tarefa Funcionais do ILSI Brasil

- ADM • Ajinomoto • Arcor
- Bunge • Cadbury Adams
- Cargill • Coca-Cola
- Corn Products • CNI
- Danisco • Danone • Dow
- DSM • Gelita • Herbalife
- Kraft Foods • Mead Johnson
- Nestlé • Orafti • Pepsico
- Red Bull • Solae • Yakult

Coordenação Científica: Prof. Dr. Franco Lajolo