

EDITORIAL

Andréa Carla Mendonça de Souza PAIVA
@andreamendonca12
@abarural

É com muita satisfação que apresento o número 2 do volume 4 da ABA, um periódico científico que nasceu com o esforço de alguns professores que se uniram com um propósito em comum, divulgar resultados de pesquisas. Ao longo do tempo, alguns que auxiliaram na criação da ABA seguiram seus caminhos profissionais, e assim, o grupo foi diminuindo até chegar ao pequeno grupo atual, composto por 5 editores, poucos, mas dispostos a buscar o desenvolvimento da revista.

A editoração científica é uma tarefa extremamente necessária, pois promove a visibilidade de pesquisas. Embora extremamente importante, o trabalho do editor não é reconhecido, e no Brasil não é remunerado, como se os artigos, por si só, fossem analisados, diagramados, editorados e divulgados para a comunidade científica e sociedade em geral. Está na hora de pensarmos a editoração científica como uma empresa que precisa de gestão preparada, mão de obra capacitada (editores-gerentes, editores, revisores etc.) e que estes possam ser reconhecidos pelo trabalho realizado.

Para alcançar parâmetros de qualidade, existem vários itens que precisam ser alcançados por um periódico científico, um exemplo que pode ser citado é o Digital Object Identifier (DOI), um identificador aceito internacionalmente e que custa um valor, cotado em dólar. E muitas vezes, as universidades que possuem portais de periódicos não auxiliam financeiramente os editores científicos e ainda estabelecem proibições para os editores, que ficam impedidos de estipular valores para publicação e não me refiro a lucro, mas simplesmente a valores de custeio para as despesas básicas para uma publicação. Ressalto, é importante pensar na editoração científica como uma atividade necessária e que precisa de investimento. É importante que as tarefas editoriais sejam valorizadas, tanto pela comunidade científica, como pelas agências de fomento.

No que diz respeito, a investimento para as revistas científicas, não é fácil de obter. Enquanto você está lendo este editorial, saiba que a ABA hoje é financiada por esta editora-gerente, que acredita na ciência, e tem certeza da importância de estimular os pesquisadores, de ensino fundamental, médio (escolas públicas ou privadas); de graduação (de universidades públicas ou privadas), a fazer pesquisas e apresentar seus resultados na forma de artigos para a comunidade científica e sociedade.

O investimento feito na ABA é fruto da confiança de que, nós, pesquisadores, podemos usar o conhecimento, que é a nossa força, para colaborar com o desenvolvimento das regiões em que estamos e, o nosso instrumento de ataque, é a ciência. Tanto, a ciência básica como a aplicada, elas se complementam, embora existam diferenças entre uma e outra. A ciência básica gera conhecimento, busca entender de forma completa o objeto de estudo, independentemente de ter utilidade ou não. A ciência aplicada, por sua vez, faz a releitura do conhecimento gerado pela ciência fundamental e pode promover desenvolvimento científico-tecnológico e econômico.

Neste número da Arquivos Brasileiros de Alimentação estão apresentados artigos de autores especiais que, mais uma vez, agradecemos a compreensão e paciência.

O artigo **“Produtos derivados de pitanga (*Eugenia uniflora* L.) em Florianópolis (SC): análise comercial associada à aceitabilidade do suco tropical da fruta”** das autoras Daniele Feller, Liz Cristina Camargo Ribas e Fabiana Mortimer Amaral apresentam pesquisa sobre tecnologia de aproveitamento da pitanga, com o objetivo de conhecer a presença, demanda e procedência de derivados da fruta na forma de polpa congelada, sorvete e suco.

A comida é cultura, embora muitos não saibam, um povo pode deixar tudo para trás, mas não deixa sua cultura alimentar, e é através da oralidade que muitas vezes, patrimônios são resgatados, resguardados. Cientes da importância da cultura gastronômica, os autores Mikel Maller, Victor Ragazzi Isaac e Raphaela Coutinho nos presenteariam com o segundo artigo **“Resistência cultural e gastronomia: revisão de**

literatura” onde através de uma pesquisa descritiva exploratória fizeram a análise da evolução teórica e científica sobre a resistência cultural na gastronomia.

O terceiro artigo **“Opuntia Ficus-Indica [(L) MILLER: caracterização física, físico-química e química de frutos produzidos no Estado de Pernambuco – Brasil,** das autoras Marta Assunção Alves, Andréa Carla Mendonça de Souza, Samara Alvachian Cardoso Andrade e Nonete Barbosa Guerra. Este artigo que apresenta dados da tese de doutorado de Marta Assunção Alves, cujo objeto de estudo foi avaliar o potencial tecnológico do fruto da palma, figo-da-índia, bastante valorizado no mercado internacional, e que poderia ser uma possibilidade comercial de desenvolvimento da região Nordeste.

E fechando esta edição com chave de ouro, o artigo **“Caracterização físico-química do óleo bruto proveniente dos resíduos de *Scomber Japonicus* (Cavalinha)”** dos autores Ricardo Ramos da Silva, Edilene Ferreira da Silva, Rayane de Tasso Moreira Ribeiro, Victoria Maura Silva Bermudez e Vera Lúcia Viana do Nascimento, que apresentam uma pesquisa com foco na ciências dos alimentos, onde analisaram se o óleo de descarte da cavalinha, rico em ácidos graxos poli-insaturados, apresentava potencial para comercialização.

Resultados precisam ser divulgados e é com esta proposta que a ABA está aqui, com a pretensão de ser um espaço de comunicação entre a comunidade científica e a sociedade. O conhecimento produzido pelos cientistas não pode ficar trancado em cadernos de anotações, laboratórios, computadores. Submeta seu trabalho, ele não será recusado, você receberá instruções para melhoria, reorganização e adequação da escrita científica. Além disso nas redes sociais da ABA serão escritos pequenos posts sobre os artigos publicados, com o objetivo de atingir o maior número possível de leitores.

Reafirmo, estamos no Facebook, com a página Arquivos Brasileiros de Alimentação e no Instagram como @abarural. Assim, peço a você, que está lendo este editorial, por favor, siga e compartilhe os perfis da revista, divulgue a ciência feita com seriedade.

Conto com você na próxima edição.