

## Editorial

Nesta edição, importantes temáticas de pesquisa são apresentadas como fruto da necessidade de alternativas tecnológicas para a solução de problemas ambientais, ou visando ao melhoramento da produção agrícola, com base na biologia de organismos e da biotecnologia.

Tornam-se óbvios que os recursos da tecnologia e da biotecnologia de alimentos cada vez mais se complementam na busca de alternativas tecnológicas para a preservação de alimentos *in natura*, processados ou minimamente processados, constituindo um grande desafio ante a necessidade de manter as características sensoriais originais. A pesquisa feita com Yacon, planta herbácea com ação nutracêutica, antibacteriana e de reposição da flora intestinal, além de outras funções, foca na tecnologia de controle do escurecimento enzimático em *chips* com vistas à qualidade comercial do produto.

Destaca-se também, nesta edição, a fruticultura como um setor em constante expansão e que tem em Santa Catarina as condições climáticas favoráveis para a produção de frutíferas subtropicais e temperadas. Nesse sentido, dados sobre a eficiência fotossintética de frutíferas proporcionam subsídios para estudos de sua adaptabilidade aos diferentes ambientes e, conseqüentemente, aumento da produção.

Em adição, são apresentados os estudos em biotecnologia vegetal por meio de experimentos de isolamento, cultura e fusão de protoplastos, os quais têm grande importância no melhoramento de variedades do gênero *Citrus* devido às características de sua biologia reprodutiva.

Na linha de estudos com frutíferas, também são analisados os dados de características físicas, físico-químicas e químicas de uvas quando recobertas com filme plástico de diferentes espessuras e armazenadas em ambiente com e sem refrigeração, buscando-se que esses frutos perecíveis tenham a sua vida pós-colheita prolongada.

Também dentro da temática de uvas, mas sob o aspecto da fermentação é apresentada uma revisão sobre culturas iniciadoras da fermentação em vinhos, com destaque para as correlações entre culturas *starters* puras e mistas, os processos de fermentação e métodos de estudo, bem como os aspectos biotecnológicos.

Outro desafio aqui contemplado é a busca por alternativas na solução de problemas causados pela poluição de águas impactadas pela suinocultura, sendo a utilização da macrófita *Lemna minuta* um potencial a ser ainda mais explorado como biorremediadora e bioindicadora.

Boa leitura!

Jane Mary Lafayette Neves Gelinski  
Editor