

EDITORIAL

O interesse de investigadores brasileiros em disseminarem os seus trabalhos científicos através da revista Alimentação Humana tem-se revelado uma constante ao longo dos anos. A qualidade e segurança alimentar constituem temas sempre atuais e de relevo para a nutrição e saúde humanas, tal como pode ser apreciado no trabalho de avaliação microbiológica de refeições à base de peixe cru. Em plena globalização alimentar o “sushi” é consumido à escala mundial, constituindo um potencial de perigo para a saúde pública não negligenciável. Não menos importante é a questão da qualidade nutricional de alimentos, no sentido de que, numa visão holística da nutrição, de pouco interesse será um produto de elevada qualidade hígio-sanitária se, do ponto de vista da sua composição nutricional, contribuir para o excesso e/ou desequilíbrio da alimentação. A confeção de alimentos com a sua influência sobre a respetiva composição constitui uma utilíssima ferramenta de adequação de alimentos nutricionalmente desequilibrados. É o que se verifica no trabalho sobre um outro alimento igualmente consumido à escala global, os *nuggets*, cujo teor lipídico se pode reduzir pela culinária. Num outro prisma, o da insegurança alimentar, que resulta da inexistência ou dificuldade no acesso a uma alimentação saudável, propõem os autores a utilização de subprodutos da indústria alimentar como ingredientes alimentares que possam contribuir para minorar o problema da privação de alimentos. Finalmente, um outro trabalho procura identificar as razões de desistência e/ou insucesso no tratamento do excesso de peso/obesidade, dada a importância de controlar esta doença crónica cuja prevalência se mantém indesejavelmente elevada. A equipa editorial da AH espera que a diversidade e qualidade dos artigos apresentados neste número seja de interesse para os profissionais de saúde e alimentação e os estimule a realizar trabalhos de investigação que contribuam para o aumento do conhecimento nesta área.