

# O laboratório

## que está por trás do que comemos

Ital/Imagem aérea/Divulgação

Imagem aérea do Instituto de Tecnologia de Alimentos, que desempenha papel central na inovação das áreas de ingredientes, alimentos, bebidas e embalagens



Ital é referência em pesquisas que revolucionam a indústria alimentícia no Brasil

Por Ana Carolina Martins

Instalado em um dos territórios mais simbólicos da ciência paulista, o Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital) é um daqueles lugares que ajudam a explicar por que Campinas se tornou, ao longo do século XX, uma engrenagem essencial na produção de conhecimento aplicado no Brasil.

Sua história não nasceu do acaso. Ela respondia a uma demanda concreta de país, em um momento em que o Brasil deixava de ser apenas agrícola e engatinhava na estruturação da sua indústria, incluindo-se a de alimentos.

A origem do instituto remonta a 1963, quando foi criado como Centro Tropical de Pesquisas e Tecnologia de Alimentos (CTPTA), vinculado ao Instituto Agrônomo de Campinas (IAC), que já foi apresentado pelo **Correio da Manhã** em matéria especial no final de 2025.

### Motivação estratégica

A motivação era direta e estratégica: oferecer suporte científico àquela nascente indústria alimentícia brasileira, que se desenvolvia apoiada na expansão agrícola e na urbanização acelerada do país no pós-guerra.

Havia ainda um estímulo de organismos internacionais, por exemplo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), para a criação de centros de pesquisa na América Latina voltados à tecnologia de alimentos, o que ajudou a viabilizar infraestrutura, formação técnica e intercâmbio científico no Brasil.

Desde o início, portanto, o Ital nasce com um DNA muito particular, o da ciência aplicada. Diferentemente de outros centros acadêmicos, mais voltados à pesquisa básica, o Ital foi concebido para dialogar diretamente com a indústria, resolvendo pro-

blemas concretos e acelerando processos produtivos. Essa característica definiria a sua trajetória no instituto de Campinas.

### Vinculado à APTA

Ao longo das décadas, o CTPTA se transformou no atual Ital, consolidando-se como uma das principais instituições de ciência e tecnologia de alimentos da América Latina. Vinculado, atualmente, à Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA), da Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo, o instituto ampliou o seu escopo, passando a acompanhar as transformações do setor alimentício

no país, da industrialização clássica até às exigências contemporâneas de sustentabilidade, segurança alimentar e inovação.

Internamente, o instituto é estruturado a partir de centros tecnológicos especializados, como carnes, cereais e chocolates, laticínios, frutas e hortaliças, embalagens, entre outros.

Também dispõe de laboratórios de referência em microbiologia, química, física e análise sensorial. Toda essa estrutura permite que o trabalho de pesquisa seja concomitantemente profundo e integrado, desde o estudo da matéria-prima até o comportamento do consumidor.

Freepik



Instituto é estruturado em centros tecnológicos especializados e laboratórios de referência

Mais do que produzir ciência, o Ital opera como uma ponte. Empresas recorrem a ele para desenvolver produtos, validar processos, testar embalagens, entender o período de vida útil de cada produto, adaptar-se a normas regulatórias ou inovar em nichos específicos.

Essa relação estreita com o setor produtivo é histórica e estruturante. Uma via de mão dupla, na qual a demanda da indústria orienta as pesquisas, e as pesquisas retroalimentam a indústria com soluções concretas.

### Temas emergentes

Nos últimos anos, essa lógica tem se ampliado para temas emergentes. Projetos ligados a alimentos plant-based (produtos derivados exclusivamente de fontes vegetais, como frutas, legumes, grãos, nozes e sementes, sem ingredientes animais), ingredientes saudáveis e a biotecnologia ganham espaço, como no caso da Plataforma Biotecnológica Integrada de Ingredientes Saudáveis (PBIS) e iniciativas voltadas à economia circular e à sustentabilidade.

Após mais de seis décadas de existência, o Ital permanece como uma instituição que opera nos bastidores da vida cotidiana. Raramente aparece nas manchetes, mas influencia o que se come, como se produz e de que forma os alimentos são preservados e distribuídos.